Oecon.
664
-3

Oeco. 664-3

(mehr nicht vorhanden)

Oeconomia. Hortorum cultura. Scripta varia hortorum culturam illustrantia 246.

Oec. agr. N. 248.

<36630322450014

<36630322450014

Gartenökonomie
für
Frauenzimmer

Oder

Anweisung
die Produkte des Blumen- Küchen- und Obstgartens
in der Haushaltung aufs mannigfaltigste zu
benutzen.

R

Drittes Bändchen
vom Obstgarten.

Züllichau,
bey N. S. Frommanns Erben.
1793.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Erster Brief.

Meine Theure!

Ich habe schon zwei Sommer das Vergnügen genossen, mich mit Ihnen über die beste Benützung unserer Gärten zu unterhalten; das erstemal durchwandelten wir die Blumenbeete und besetzten mit den Präparaten, die wir aus Florens Kindern verfertigten, unsern Nachtisch mit den lieblichsten Leckerbissen, oder wir versorgten unsre Tafel und Keller mit Zubereitungen von den herrlichen Früchten des Auslandes, welche unsere Gärtner im Fruchthause erzeugen. Das zweitemal besuchten wir den Küchengarten, da sich denn so eine Menge von Gewächsen fand, daß wir uns den ganzen Sommer damit beschäftigten. Und jezt, da uns wieder der Frühling in die Gärten lockt, eilen wir in den

Obstgarten,

worinnen wir uns gewiß auf das angenehmste und nützlichste unterhalten können. Selbst unser Auge

kan in dem schönsten Blumengarten kein grösseres Vergnügen genießen, als zwischen den blühenden Obstbäumen; unser Gaumen aber wird seine Rechnung noch weit besser darinnen finden, wenn selbige anstatt der lieblichen Blüthen, mit denen sie jezt geziert sind, mit wohlschmeckenden und erquickenden Früchten prangen werden; und es bietet sich uns hier ein reichlicher Vorrath zur Unterhaltung an.

Man pflegt aber das Obst auf zweierlei Art zu unterscheiden, einiges, welches einen harten und grossen Kern hat, nennt man **Steinobst**, und anderes, welches ganz kleine Saamenkörnchen in eigenen Saamengehäusen hat, heißt **Kernobst**. Unter dem ersteren behaupten:

Die Kirschen

so wohl ihrer zeitigen Reife wegen, als auch ihrer Mannigfaltigkeit und verschiedenen Benutzung halber, den ersten Rang. Besonders sind die sauren Kirschen wegen ihres ökonomischen Gebrauches in vorzüglichem Werth; denn keine der andern Sorten dieser Obstart läßt sich auf so mannigfaltige Art zum Wohlschmack und Erquickung behandeln, als diese. Die mancherlei Sorten von **süssen und Herzkirschen** pflegt man größtentheils nur frisch auf den Nachtisch zu bringen, selten aber in der Haushaltung zu benutzen; dahingegen die sauren Kirschen weniger frisch, sondern mehr in getrocknetem oder eingemachten Zustande genossen werden. Noch giebt es eine Kirschart, die roh in gar keinem Betracht kommt, dieses sind die

Vo=

Vogelkirschen: man bedient sich blos dieses Baumes in den Gärten, zu **Lustwäldern** und Hecken, die er durch seine Blüthe und Früchte ziert. Die Kirsche selbst ist zu klein, und belohnte kaum die Mühe, welche man sich mit ihrer Zubereitung gäbe. Um sie doch aber nicht ganz ungenutzt wegzuwerfen, oder sie den Vögeln, die sehr lüstern darnach sind, Preis zu geben, wollen wir sehen, was damit anzufangen ist.

Die **Blätter dieses Baumes** legt man nebst Weinlaub zwischen die **Salzgurken**, um ihre Säure desto mehr zu erhöhen. Die Kirschen nebst den Kernen im Mörser zerstossen und in **Brandwein** eingeweicht theilen diesem einen angenehmen Pfirsichgeschmack mit.

Der rechte eigentliche

Brandwein aus Vogelkirschen

aber, wird nach folgender Vorschrift gemacht: Wir wollen ohngefehr 3 oder 4 Metzen reife Vogelkirschen von ihren Stielen zupfen, in einem Mörser klein stampfen, und in ein Faß schütten, sodann so viel lauliches Wasser darauf gießen, daß sie so eben damit bedeckt sind, und nun wohl zugedeckt an einen warmen Ort hinstellen. Hier wird es bald zum Gähren kommen, und in 14 Tagen wird uns der säuerliche geistreiche Geruch anzeigen, daß die Gährung vollkommen zu Stande gekommen ist. Hierauf wird es Zeit seyn, 1 Metze Malzschrott mit laulichem Wasser einzurühren, noch mit 7 Maas Wasser zu verdünnen,

und nachdem es verkühlt ist, mit Hefen zu versetzen. Ist auch diese Gährung vorbei, so vermischt man die Kirschen damit, und zieht sie übrigens wie ordinairen Brandwein ab. Wollen Sie sich die Mühe geben, und diesen Brandwein noch ferner rektificiren, so erhalten Sie einen Spiritus, der dem Franzbrandwein wenig nachgiebt, und von welchem Sie einen ganz wohlschmeckenden Punsch fabriciren können, wenn Sie ihn mit Citronensaft, Zucker und heißem Wasser vermischen. Mit der Zeit wird dieser Spiritus immer stärker, und angenehmer. So gut indeß dieser Brandwein aus Vogelkirschen ist, so wissen ihn doch die Schweizer noch besser zu bereiten. Wir wollen ihnen ihre Künste ablernen, und deßhalb ein Faß mit reifen schwarzen Kirschen ohne Stiele so weit anfüllen, daß nur eben Raum zur Gährung bleibt. Um den Saft desto eher zu gewinnen, können wir die Kirschen mit einem grossen Holze ein wenig zerstampfen, und dann ruhig in dem Fasse stehen lassen, ohne sie mit Wasser oder sonst etwas zu vermischen. Während sie nun an einem warmen Orte stehen und gähren, muß man sie immer um den andern Tag wohl umrühren, die oben auf schwimmenden hinunter drücken, und überhaupt das Faß wohl zudecken und zumachen; in 2 bis 3 Wochen wird die Gährung vorbei seyn, welches sich daran erkennen läßet, wenn sich nehmlich die Masse beruhiget, das Dicke zu Boden setzt, und das Klare oben ist. Nun kann es nach der gewöhnlichen Methode abgezogen werden; sollten Sie aber ja nicht bald Zeit dazu haben, so lassen Sie we-

nig-

nigstens das Faß ruhig stehen, und vermachen es sorgfältig; wenn Sie aber die Kirschen abziehen, so bitte ich, ja Acht zu geben, daß sie nicht anbrennen, und sie deshalb, sobald sie anfangen zu kochen, wohl umzurühren. Aus den schwarzen Vogelkirschen pflegt man auch in den Apothecken ein Wasser zu ziehen, welches zu mancherlei Mixturen und Arzeneyen gebraucht wird, und wie ich mir habe sagen lassen, sehr kühlend und heilsam ist.

Wenn wir aber jezt die bessern Kirscharten vor die Hand nehmen, so wollen wir unserer gewohnten Ordnung folgen, und erst die Tafel von der Suppe bis zum Nachtisch damit versorgen, sodann unsern Ueberfluß für die Zukunft in der Schule des Zuckerbeckers auf mancherlei Art einmachen, und endlich auch verschiedene Getränke davon verfertigen. Da aber zu alle diesem Behuf bloß die sauren Kirschen gebraucht werden, so werden wir uns auch nur von diesen unterhalten, und die übrigen Kirschsorten frisch verspeisen.

Also zuerst eine

Suppe von Kirschen.

Die einfachste wird auf folgende Art gemacht: man kocht die Kirschen mit Wasser und ein wenig Zimmet, treibt sie, wenn sie weich sind, durch einen Durchschlag, versüßt sie mit Zucker und richtet sie über geröstetes Brod oder Weisbrod an. Hat man Zeit genung, die Steine zu zerstossen, und in der Suppe aufkochen zu lassen, so wird ihr Geschmack dadurch um vieles erhöhet und kräftiger. Manche machen diese

Suppe mit etwas in Butter gebräuntem Mehl sämiger, gießen auch wohl Wein daran, und werfen Citronenschale hinzu.

Zu einer Gastsuppe aber stößt man lieber die frischen Kirschen mit den Kernen im Mörser, gießt halb Wein und halb Wasser darauf, thut Citronenschale hinein, und läßt es so lange kochen, bis man es durch einen Durchschlag treiben kan. Beim Anrichten giebt man es über Zwieback oder Mandelgebacknes und bestreuet es dick mit Zucker und Zimmet; oder wenn es zierlicher seyn soll, so nimmt man frische Kirschen, tunkt sie in zerklopftes Weisei ein, rollt sie in fein gestossenem Zucker um und läßt sie von ferne am Feuer oder von einem warmen Orte trocknen, doch daß sie nicht braun werden, sondern ganz weiß bleiben. Diese Kirschen legt man nun auf geröstete und mit ein wenig Kirschsuppe getränkte Weisbrodschnitten, und giebt endlich die Suppe darüber.

Da diese Frucht meistens schon in die warme Jahreszeit trift, so pflegt man die Suppe lieber kalt als warm zu genießen.

Ueberhaupt hat man eine sehr kühlende Speise, wenn man an heißen Sommerabenden eine

Kalte Schale von Kirschen

aufsetzt, indem man die Kirschen ohne Hinzuthuung von Wasser kocht, durchschlägt, mit Zucker oder Honig versüßt, und über geröstetes Weisbrod anrichtet.

Zu allerlei Arten von Braten und Fleisch, so wie zu manchen Mehlspeisen, als Pudding und dergleichen pflegt man gern

Kirschsauce

aufzutragen, die aber auf verschiedene Weise nach eines jeden Gefallen zugerichtet wird. Lassen Sie uns etliche Arten von diesen Zurichtungen näher betrachten.

Einmal nimmt man ein wenig Butter oder Bratenfett, röstet Mehl darinnen, füllet ein paar Löffel Wasser oder besser Fleischbrühe daran, gießet ausgekochten Kirschsaft dazu, daß es davon Farbe und Geschmack bekommt, und versüßt es mit Zucker.

Ein andermal reibt man Lebkuchen, läßt ihn mit Wein zerkochen, mischt hierzu hinlängliche Kirschsulze oder Lattwerk, von welchen beiden wir künftig reden werden, und würzt es mit Zucker und Zimmt ab.

Oder man röstet gerieben Brod mit Zucker, verdünnt es mit Kirscheßig, und läßt es durchkochen; endlich versüßt man es mit Zucker und thut Zimmet und geriebene Citronenschale hinein.

Die beste Art, besonders zu Mehlspeisen, ist, daß man die Kirschen mit den Kernen stößt, mit Wein kocht, und wenn sie durchgeschlagen sind, eine Citrone auf Zucker abreibt, dieselbe dazu thut, so wie man es auch mit Trisanet abwürzen kann; ist es zu dick zu einer Sauce, so verdünnt man es mit Wein, ist es

aber noch nicht dick genung, so macht man es mit ein wenig in Wein gesottenem Zuckerbrod sämig.

Man kan auch zum Braten

Geschmorte Kirschen

aufsetzen. Hierzu werden die Stiele abgepflückt, und die Kirschen alsdenn mit Zucker über Feuer gesetzt, daß sie ein wenig dämpfen; sodann kann man sie über geröstete Semmelscheiben anrichten, und mit Zucker und Zimmet bestreuen; oder man belegt sie zierlich mit zackigt ausgeschnittenen Citronscheiben.

Bei einem festlichen Mahle können wir auch die Stiele nur halb abschneiden, alsdann ein halb Pfund Zucker und ein halb Maas Franzwein in einer Kasserole dicklich einsieden, die Kirschen darein legen, und damit durchschmoren.

Wollen wir uns die Mühe nicht verdrüssen lassen, so können wir noch eine Schüssel geschmorte Kirschen aufsetzen, die durch das zierliche Anrichten in die Augen fallen wird.

Wir wollen nemlich von den schönsten sauren Kirschen nehmen, sie von den Stielen abzupfen, und mit ein wenig Zucker und Wein durchdämpfen. Unterdessen hacken wir abgezogene Mandeln, fein, vermischen sie mit geriebenem Weisbrod, und lassen es ein Weilchen mit Zucker, Zimmet, und Cardemomen in einem Pfänchen rösten, feuchten die Masse alsdann mit Wein, oder Saft von den gedämpften Kirschen an, und legen davon einen Boden auf den Teller, auf diese rangirt man zierlich die geschmorten Kirschen in

die

die Runde herum, besteckt sie mit geschnittenen Mandeln oder Pistazien, oder schneidet schmale Bogen von eingemachtem Citronat, Citronen und Pomeranzen, und ordnet sie dazwischen, und endlich gießet man die Brühe oder den Saft aus dem Pfännchen um die Kirschen.

Als einen Beitrag zu Fastenspeisen wollen wir nun noch etliche Schüsseln fabriziren, und zuerst

Klösse von Kirschen

auf den Tisch liefern. Wir müssen hierzu die Kirschen im Wasser sieden; alsdann aus ihrer Brühe herausnehmen, durch einen Durchschlag treiben, und nachdem man sie mit geriebener Semmel, Zucker, Zimmet und einigen Eiern zu einem Teige gemacht hat, Klösse daraus formiren, die man in Schmalz bäckt! Unterdessen stößt man die Kerne in einem Mörser, läßt sie in der Brühe sieden, und treibt sie sodann durch einen Durchschlag, würzt sie mit Zucker und Zimmet ab, und lässet die gebackenen Klösse darinnen aufkochen. Wollen Sie aber die Klösse lieber trocken essen, nun wohl, so bestreuen Sie selbige mit Zucker und Zimmet und geben sie so zur Tafel.

Ein andermal wollen wir eine

Kirschsemmel

zurichten, und dazu die Rinde von der Semmel abreiben, die Semmel selbst in Rahm einweichen, und wenn sie ganz durchzogen ist, in Schmalz rösten; nun wird sie in eine Schüssel gelegt, mit geschnittenen Man=

Mandeln besteckt, mit Zucker und Zimmet bestreut und eine Kirschsauce darauf gegossen. Man stößt nemlich hierzu die Kirschen, treibt Sie durch einen Durchschlag, versüßt sie mit Zucker und Zimmet, giebt sie über die Semmel, und läßt sie ein wenig einziehen.

Oder wir stossen die Kirschen sammt den Kernen, sieden sie mit Wein, und schlagen sie durch einen Durchschlag, sodann würzt man sie mit Zucker, Zimmet, oder Trisanet ab; mitlerweile schneiden wir auch Semmel in längliche Schnitten, rösten sie in Schmalz, und richten sie zierlich auf einer Schüssel an, über die zuletzt die obigen Kirschen gegossen, und zusammen auf Kohlen ein wenig durchdämpft werden.

Beim Anrichten wird wieder Zucker und Zimmet darüber gestreuet.

Hierauf kan eine sogenannte

Kirschtraube

folgen, die wir auf nachstehende Manier machen werden. Wir quirlen geriebenes Weisbrod, Wein, Zucker, Zimmet, Eierdotter, und von ein paar Eiern das Eiweis untereinander, zupft schöne grosse Kirschen darein, und nachdem man es wohl vermischt hat, so bäckt man es in einer Pfanne voll Schmalz, wie einen Eierkuchen. Nach einer Weile bestreicht man es oben mit Eierdotter, belegt es mit einer Stürze voll glühender Kohlen, und läßt es also backen, nur muß man fleißig nachsehen, daß es nicht anbrenne. Man kann es auch wie einen Eierkuchen umkehren, noch etwas Schmalz darzuthun, und vollends abbacken.

Zu-

Zuletzt läßt man es noch eine Viertelstunde lang in halb Wein und Wasser aufsieden, und bestreut es mit Zucker und Zimmet.

Ferner wollen wir

Ausgebackene Kirschen

auftischen. Man macht hierzu eine Klare aus Wein oder Milch, Eierweis, Mehl, Zucker und ein paar Körnchen Salz, ohngefehr so dick wie ein dicker Straubenteig, taucht die abgepflückten Kirschen darein, und bäckt sie schön in Schmalz aus.

Da die Zubereitung dieser ausgebackenen Kirschen nicht mühsam ist, so können wir wohl wieder eine mühsamere an die Reihe bringen, und einen

Kirschkoch

besorgen. Wollen wir vor eine grosse Gesellschaft einen solchen Koch machen, so können wir wohl aus einer halben Metze Kirschen die Kerne herausmachen, die Kirschen alsdann mit Zucker einmachen, und also erkalten lassen.

Unterdessen rührt man 4 Loth Kraftmehl in ein halb Quart kochenden Sahn, schlägt ein Dutzend Eierdotter hinzu und versüßt es mit Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben worden. Diesen Brei rührt man nun stark, und wenn er kalt ist, so giebt man noch das zu Schaum geschlagene Eiweis darunter. Endlich mischt man die obigen Kirschen darzu, und bäckt es gewöhnlichermassen in einem blechernen Reif eine gute Stunde.

Zu einem

Schnee oder Auflauf von Kirschen

nimmt man ein viertel Pfund Kirschmarmelade, verdünnt sie mit 1 oder 2 Gläser Franzwein, mischt etwas Zucker und Zimmet, auch wohl eine auf Zucker abgeriebene Citronschale dazu, rührt noch von 5 bis 6 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße darunter, und füllt diese Masse in einen Reif, in welchem es mit vieler Behutsamkeit und Vorsicht in einem nicht zu heißen Ofen abgebacken wird. Dieser Schnee, wenn er gut gerathen ist, kan auch kalt gegessen werden.

Eine ähnliche Speise ist eine Schüssel

Gebackene Kirschkreeme,

die wir auf folgende Manier machen wollen.

Lassen Sie uns also eine Casserole zur Hand nehmen, ein Stück Butter über Feuer bringen, und einen Löffel voll Mehl darinn abrühren, auf dieses füllt man ein Quart Sahn, schlägt nach und nach eine Mandel Eierdotter dazu, nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone, endlich noch ein viertel Pfund Zucker, und den Schaum von dem geschlagenen Eiweis. Nun müssen wir unverzüglich einen Rand um eine Schüssel setzen, von der obigen Masse eine Schicht darein legen, auf diese eine Lage von Kirschen, und so immer abgewechselt, bis die Schüssel gefüllt ist, die wir dann in eine Tortenpfanne bringen und die Kreeme darinnen gemach abbacken.

Um

Um ein

Mus von Kirschen

zu fabriziren, können wir verschiedene Wege einschlagen.

Zu der ersten Art wollen wir Weisbrod in Schmalz rösten, dann in einem andern Geschirr auch die Kirschen auf gleiche Art; sind sie also mit Schmalz geröstet, so gießt man Wein daran, wirft Zucker und Zimmet dazu, und läßt es ein wenig sieden. Zuletzt wirft man das geröstete Brod hinein, und läßt es noch einmal aufsieden.

Auf eine andere Weise, kan man die Kirschen ungeröstet im Wein sieden, und durch einen Durchschlag treiben; sodann röstet man geriebenes Rockenbrod in Schmalz, gießt die durchgetriebenen Kirschen darüber, und läßt es also sieden, zulezt thut man Zucker und Zimmet dazu.

Fräulein Malchen, die, wie Sie wissen, in allen Geschäften sehr pünktlich zu Werke geht, verfertiget das Kirschmus zwar umständlicher, aber auch delikater.

Sie zerdrückt erstlich die Kirschen in einer irdenen Schüssel mit einem hölzernen Löffel, läßt sodann den Saft davon durch ein Haarsieb in ein Glaß laufen, und bezeichnet sich mit einem Streifchen nassen Papier von aussen am Glase, wie weit dasselbe von dem Saft angefüllt ist; nun gießt sie ihn in ein Pfännchen, und mischt so viel geriebenen Zucker, als zuvor Saft war, hinzu. Ist der Zucker völlig darinnen zergangen, so bringt

bringt sie das Pfännchen über starkes Feuer, läßt es einige mal geschwinde aufsieden, und hebt den Schaum behende ab. Endlich gießt sie alles wieder in das zuvor erwärmte Glaß, ist es dem papiernen Zeichen gleich, so ist es gut, wo nicht, so muß es noch ein wenig eingesotten werden.

Dieses Mus, so herrlich es schmeckt, scheint mir mehr einer

Sülze von Kirschen

zu gleichen, die man sonst ohne so viele Umstände folgendermassen macht. Man nimmt Kirschen, stößt sie mit den Kernen, und treibt sie durch; wenn sie noch zu dicklicht sind, füllt man ein wenig Wein dazu, und macht es so süsse, als man es gerne haben will.

Lassen Sie uns, meine Liebe, unsere Tafel noch zuletzt mit etwas Backwerk besetzen; es wird eben nicht viel seyn, aber doch einige Torten, und vorher ein paar Sorten von

Kirschkuchen.

Zu der ersten Art wird aus 6 Eiern, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, Muskatennus, Milch und Hefen ein mittelmäßig steifer Teig gemacht, dieser wird ausgerollt, ein Rand darum gesetzt, und dicht mit Kirschen belegt, die mit Zucker und Zimmet bestreut werden. Und nun unverzüglich damit in Ofen, denn wenn er lange stehen sollte, würde er klitschig werden; und da er doch wohl zu viel Feuchtigkeit von den Kirschen an sich ziehen könte, so wollen wir noch

ein

ein wenig gestossenen Zwieback auf den Kuchen streun, und dann erst die Kirschen darauf legen.

Vorzüglich ist ein **Kuchen nach folgendem Recept**: Man rührt erst ein viertel Pfund Butter zu Sahne, schlägt zwei ganze Eier und zwei Eierdotter darunter, ferner ein halb Pfund Mehl, 1 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll Hefen, und 4 Löffel voll Milch, von diesem allen wird ein Teig gemacht, und so lange durcharbeitet, bis er Blasen wirft und sich vom Geschirr ablöst. Hiervon macht man einen runden Boden, setzt einen Rand von steiffem Papier darum, bestreicht diesen mit Butter, und auf dieselbe streut man ein wenig Mehl, auf den Boden selbst aber Zucker und Zimmet, nun legt man die Kirschen dicht darauf, bestreut sie nochmals mit Zucker und macht wieder einen Deckel von Teige darauf, und auf denselben abermals eine Lage Kirschen mit Zucker und Zimmet. Und so fährt man fort mit Teig und Kirschen abzuwechseln, bis beides verbraucht und der Rand gefüllt ist. Diesen Kuchen nun bringt man auf ein Blech, welches man zuvor mit Butter bestreichen, und mit Mehl überstreuen muß; nachdem er nun gehörig aufgegangen ist, wird er im Backofen oder in der Tortenpfanne abgebacken und dicht mit Zucker bestreut.

Haben wir Milchbrödchen bey der Hand, so wollen wir zu der **dritten Art Kirschkuchen**, von einigen die Rinde abschneiden, die Brodte in einige Stücke zerschneiden, und in Sahn einweichen. Nachdem wir diese wieder rein ausgedrückt, wollen wir ¼ Pfund Butter abklären und zu Sahne rühren, sodann ein

halb Pfund klein geriebene Mandeln, Zucker, Zimmet, Muskatenblumen, eine Mandel Eier, und die oben zubereiteten Milchbrode nach und nach dazu rühren, und endlich so viel Kirschen, als man will, von den Stielen abzupfen, und darunter mischen. Da die Masse, um die Kirschen nicht zu zerdrücken, nun nicht weiter gerührt werden darf, so können wir sie nun in die blecherne Form und Rand einfüllen, und sofort im Ofen oder in der Tortenpfanne backen. Nur beim Herausnehmen aus der Form, werden wir äusserst behutsam verfahren, und mit einem Messerchen zu Hülfe kommen müssen, damit wir es ganz aus der Form heraus bringen können.

Ausser dieser grossen Form, hat man auch noch kleinere von Blech, die wir ebenfalls zu kleinen **Kirschkuchen** anwenden können.

In diese Formen, die die Grösse einer Coffeetasse haben, aber übrigens sehr platt sind, und deren Rand wenig erhaben seyn muß, legt man einen Boden von gutem Butterteige eines Messerrückens dick, und auf diesen eine Lage Kirschen, welche dick mit Zucker und Zimmet bestreuet wird. In weniger als einer Viertelstunde, können diese kleine Kuchen abgebacken seyn, da man sie denn behutsam heraus nimmt und erkalten läßt; sie sind, so frisch gebacken, ein sehr delikates Backwerk.

Vom Kuchen wollen wir zu der

Kirschtorte

übergehen, ich werde aber nur diejenigen Arten derselben beschreiben, welche von frischen Kirschen gemacht wer-

werden, und alle Torten von eingemachten und gebackenen Kirschen, mit Stillschweigen übergehen, weil mich dies zu weit von meinen Grenzen abführen würde; so wie ich mich auch nicht dabei verweilen werde, Ihnen die Verfertigung des Teiges zu sagen, da wir ja sonst schon mit einander die herrlichsten Torten gebacken — — — und gegessen haben.

Schaffen Sie also nur einen Vorrath von schönen grossen Kirschen und einen eben so reichlichen Vorrath von Zucker an, so wollen wir alsdann an unsre Arbeit gehen.

Ganz einfach können wir dabei verfahren, wenn wir in eine mit Butter ausgeschmierte Tortenpfanne einen Boden von einem guten Tortenteige legen, diesen mit geriebener und in Butter geröster Semmel, so wie mit Zucker, Zimmet und klein geschnittener Citronschale bestreuen, und eine dichte Lage Kirschen, welche zuvor ein wenig mit Wein und Zucker geschmort worden, darauf legen. Wir können nun so oft wir wollen mit diesen Schichten von geriebener Semmel, Zucker u. s. w. und mit Kirschen abwechseln, nur daß die oberste Lage Kirschen seyn muß, die der Zierlichkeit halber nicht nur mit Zucker und Zimmet bestreut, sondern auch mit geschnittenen Mandeln besteckt werden kan; auch wollen wir noch einen sauber ausgeschnittenen Deckel von Teige darauf formen und kräuseln, und sofort in Backofen schicken. Nach einer halben Stunde wollen wir sie wieder vornehmen, mit ein wenig Wein die Kirschen anfeuchten, und den Deckel mit geschmolzener Butter bestreichen, und so mag es gut seyn.

Zu einer **andern Art** Torte wollen wir ebenfalls die Kirschen, nachdem die Steine herausgemacht worden, mit einem guten Theil Zucker in einer Kasserole ein wenig schmoren, damit der Saft heraus gehe, alsdenn nimmt man die Kirschen wieder heraus, thut ein klein wenig gestossenen Zwieback, Zimmt und Citronschale dazu, und läßt es kurz einkochen; mit dieser Masse werden nun wieder die Kirschen vermischt, aufgekocht, und zum Abkühlen hingesetzt.

Dieses ist dann die Fülle, die wir in eine Torte von feinem Teige nach Belieben brauchen können, deren Zubereitung ich Ihnen nicht beschreiben darf, da Sie schon seit etlichen Jahren Uebung darinn haben.

Lassen Sie uns nun ferner zur **dritten Art** ein Stück guten Butterteig nehmen, ausrollen und mit einem Bogen Papier auf ein Backblech legen; nachdem wir demselben nun die beliebige Form gegeben haben, müssen wir den Rand etwa anderthalb Finger breit mit Ei bestreichen, und einen eben so breiten Streifen von Teig darauf legen. Und nun nehmen wir die Kirschen zur Hand, bohren die Kerne heraus, belegen die Torte dicht damit, und bestreuen sie reichlich mit Zucker und Zimmet, den Rand der Torte aber bestreicht man mit geklopftem Ei; und dann geht die Reise damit nach dem Ofen. Während wir die Torte etwa eine halbe Stunde backen lassen, wollen wir geschwind ein Paar ganze Eier und ein Paar Eierdotter, nebst einer Handvoll Zucker und Zimmet, und einem halben Quartierchen saure Sahne mit einander wohl durchschlagen, und wenn wir die Torte so weit aus

dem

dem Ofen gezogen haben, daß wir sie erreichen können, die Masse, welche so dick als möglich seyn muß, Löffel bey Löffel voll darauf füllen, bis die Kirschen ganz damit bedeckt sind; aber halt! es will uns ja herunter laufen! — nun, nun, Geduld! dies wollen wir wohl verhüten! Die Torte behutsam etwas tiefer in Ofen geschoben, bis der Aufguß ein wenig gebacken hat, nun können wir den Rest darauf füllen, und sie in Ofen setzen, daß sie eine schöne Farbe gewinnt. Ist dies geschehen, so nehmen wir sie heraus, bestreuen sie reichlich mit Zucker und Zimmet, und schieben sie wieder hinein, damit der Zucker schmelze, und die Torte glaßirt werde. Aber wie! der Ofen ist schon zu kalt? nun da wollen wir uns anders helfen. Eine Schaufel glühend gemacht und darüber gehalten, soll uns die nehmlichen Dienste leisten.

Nun meine Beste, könnten wir wohl ein wenig von unserm Kochen und Backen ausruhen, und ich könnte füglich meinen Brief schließen. Nun dann, es sey! — Leben Sie wohl und bleiben Sie immer die Freundin von

Ihrer

aufrichtigen Freundin

G.

Zweyter Brief.

Meine Liebe, und Beste.

Nach unserm Plan wollen wir jede ein Körbchen schöner Kirschen unter den Arm nehmen, und unser Mädchen soll uns einen grossen Huth Zucker nachtragen, und so wollen wir der Werkstatt des Zuckerbeckers zuwandeln, und einen ganzen Vorrath von

Eingemachten Kirschen

besorgen. Aber auch hier stehen uns verschiedene Wege offen. Wir wollen die schönsten Kirschen aussuchen, und mit fein gesiebtem Zucker Schichtweise in ein Kasserole einlegen, dergestalt, daß man ein Pfund Kirschen auf ein Pfund Zucker rechnet; sodann preßt man aus andern Kirschen den Saft, gießt davon so viel auf das so eingepackte Kasserole, daß sie damit bedeckt sind, und bringt es über das Feuer. Nachdem die Kirschen einmal aufgesotten, werden sie abgehoben, zugedeckt, und erst den andern Tag wieder gesotten, bis sie klar sind. Nun können die Kirschen herausgenommen, und der Saft, wenn er noch nicht die gehörige Dicke hat, noch etwas eingekocht werden. Wenn man ihn aber nachher auf die Kirschen füllt, muß er zuvor erkaltet und nicht mehr warm seyn.

Oder

Oder wir stossen ein gut Theil Kirschen im Mörser, pressen den Saft davon aus, und setzen ihn zum klären hin; ist dies geschehen, so mischen wir so viel Zucker bey, daß es hinlänglich süß ist, und lassen beydes so lange kochen, bis es wie eine Gallerte wird, wobey wir aber mit möglichstem Fleiße den Schaum abnehmen müssen.

Wir können hier auch nach Belieben ein wenig Würze dazuthun. Endlich setzt man das Kasserole vom Feuer, daß der Saft erkaltet, und dann erst legt man die Kirschen hinein, und läßt sie darinnen gemach kochen, bis sie schrumpflicht werden. Da nun die obige Gallert durch den Saft von den Kirschen dünne geworden ist, so muß sie wieder zur gehörigen Dicke eingesotten werden.

Ueberhaupt werden wir uns diesen Handgriff beym Einmachen der Früchte einmal für allemal merken müssen, daß wenn der Saft, nachdem man die Früchte heraus genommen, noch zu dünne ist, nachgesotten werden muß, auch daß man ihn sodann nicht heiß, sondern höchstens laulicht wieder darauf füllen kan. Ingleichen ist es eine allgemeine Regel, daß man beym Aufbewahren des Eingemachten fleißig nachsehen muß, ob sich der Saft darauf etwa verdünnet, oder wie es in der Kunstsprache heißt, entlassen hat, da man ihn denn abgießen, und wieder zu der vorigen Dicke einsieden muß, sonst verdirbet ohne diese Vorsicht das Ganze in wenig Zeit.

Eine dritte Methode wäre, wenn wir 2 Pfund Kirschen und 1 Pfund feinen Zucker zur Hand nähmen

und sodann die Stiele an den Kirschen kurz abschnitten; ferner müssen wir den Zucker dazu, so fein als möglich stossen oder reiben, auch wohl noch durchs Haarsieb sichten. Sind wir damit fertig, so lassen Sie uns das Kasserole mit einer Hand voll Kirschen über das Feuer bringen, und genau Achtung geben, bis die Kirschen anfangen zu knirschen, dann ist es Zeit, einen Löffel voll, von dem feinen Zucker, nebst einer Handvoll frischer Kirschen dazu zu thun, und damit wollen wir fortfahren bis unser Vorrath von beyden erschöpft ist. Nur müssen wir bey diesem Verfahren die Pfanne gar nicht aus der Hand lassen, sondern sie vermöge des Pfannenstiels fleißig umschütteln, damit uns die Kirschen nicht anbrennen. Haben wir nun die Kirschen so lange gekocht, bis eine schöne Brühe darauf ist, so können wir sie mit einer Schaumkelle heraus nehmen, und in das Aufbewahrungsgefässe thun, die Brühe aber so lange noch sieden lassen, bis sie wie ein dicker Syrup wird. Zuletzt wird diese Brühe laulicht über die Kirschen gegossen, und sofort aufgehoben. Doch nein, nicht so rasch! — wir müssen sie erst völlig auskühlen lassen, und sodann erst das Gefäß zubinden, und an seinen Bestimmungsort bringen.

So vielerlei Manieren mit nützlichen und unnützlichen Handgriffen zum Einmachen der Kirschen es auch noch giebt, so wollen wir uns doch mit den eben angezeigten begnügen, wenn wir zum Schluß noch folgende versucht haben:

Wir werden 1 Pfund Zucker kunstmäßig sieden und läutern, daß er zum spinnen kommt, alsdenn 1 Pfund

Kir-

Kirschen dazu thun, und so lange darinnen kochen lassen, bis sie ganz kraus werden. Nun können wir sie heraus nehmen, und den Zucker zu einer Gallert einsieden lassen, welchen wir zuletzt, wenn er ganz verkühlt ist, auf die Kirschen füllen.

Man pflegt aber nicht nur saure Kirschen mit Zucker einzulegen, sondern man hat auch

Eingemachte Glaskirschen

die wir folgender massen behandeln müssen.

Wir wählen hierzu zwar schöne grosse, aber noch nicht überreife Glaskirschen, und machen die Kerne behutsam heraus; nachher nehmen wir halb so viel Zucker, als die Kirschen wiegen, gießen auf jedes Pfund Zucker ein Weinglas voll Wasser, und lassen ihn kochen bis er ein wenig dicklicht wird, da wir denn die Kirschen dazu thun, und so lange mit einander kochen lassen, bis die Brühe eine gewisse Consistenz erhalten hat.

Erlauben Sie mir hierbei noch eine kleine Anmerkung beyzufügen. Lassen Sie ihr Küchenmädchen kleines Holz herbey bringen, damit unser Einmachen diesmal rasch von statten gehe; denn wenn wir sie zu langsam kochen, so verliehren die Kirschen ihre Röthe, und also zugleich ihr schönes Ansehen, es versteht sich jedoch dabey, daß wir auf das sorgfältigste Achtung geben müssen, daß wir bei diesem frischen Feuer die Kirschen nicht anbrennen lassen.

So angenehm diese Kirschen schmecken, so giebt es doch Leckermäuler, die diese süssen Kirschen noch lieb-

licher zuzubereiten suchen; und wir wollen sehen, wie sie dies anfangen:

Sie nehmen hierzu fünfviertel Pfund Zucker, auf ein Pfund Kirschen; setzen diesen mit etwas Himmbeerensaft über Feuer, und lassen ihn bis zur gehörigen Dicke einkochen. Alsdenn thun Sie die Kirschen hinein, nachdem der Saft zuvor etwas verkühlt ist, und lassen sie langsam sieden. Nach einer Weile werden die Kirschen herausgenommen, und der Saft vollends zu einer Gallert eingesotten.

Noch ist uns eine Art eingemachter Kirschen übrig, die wir

Faßkirschen

nennen, weil sie in ein Fäßchen, welches über und über bebunden ist, eingelegt werden. Lassen Sie uns schöne saure Kirschen aussuchen, die Stiele kurz abschneiden, und in das Fäßchen schichtweise einlegen; zwischen jede Schicht Kirschen wird hinlänglich fein gestoßener Zucker gestreut, man rechnet aber auf 2 Pfund Zucker 3 bis viertehalb Quart oder eine Kanne Kirschen. Auch wollen wir auf diese Portion noch ein halb Quentchen Zimmet, und eben so viel Nelken nehmen. Während dem Einlegen dieser Kirschen müssen wir von Zeit zu Zeit das Fäßchen rütteln, damit keine leeren Räume darinnen bleiben. Nun ist das Fäßchen voll, und wir wollen es oben noch dick mit Zucker bestreuen, und dann geruhig 14 Tage offen stehen lassen. Erstaunen Sie übrigens nicht, wenn Sie in einigen Tagen zu gähren anfangen, dies muß seyn, und giebt die-

diesen Kirschen, den ihnen eignen geistigen scharfen Geschmack, welcher aber nicht allen Zungen behagt; Sie haben übrigens nichts dabey zu thun, als das Faß täglich ein paarmal gemach umzurütteln. Nach Verlauf dieser Zeit wird es fest zugespündet und verpicht. In seinem Verwahrungsorte wird es künftig alle Tage umgekehrt werden müssen.

Anstatt daß man bey dieser Behandlungsart den Zucker gerieben zwischen die Kirschen streuet, so thut man auf andre Art besser, wenn man ihn zuvor siedet, läutert, und dann dazwischen füllet.

Vielleicht haben Sie dieses Jahr mehr süsse spanische Kirschen, als Sie frisch verspeisen können. Nun dann, diese wollen wir auch als **Faßkirschen** einlegen.

Wir müssen aber hierzu die Kirschen nehmen, weil sie noch hart und nicht völlig reif sind, damit wenn wir ihnen die Stiele abdrehen, der Saft nicht heraus fließe. Wir behandeln sie aber wie die sauren, legen sie dicht in das Fäßchen, nebst beliebigem Gewürze, sieden den Zucker zu einem ordinären Syrup, und füllen ihn erkaltet darauf. Nach einigen Tagen wollen wir nachsehen, und wenn der Saft zu dünn ist, noch fein gestoßenen Zucker darein streuen.

Meine Liebe, Sie können diese Kirschen nicht nur als Confect auf die Tafel bringen, sondern der Saft davon kan auch zum Kirschwein genommen werden, oder wenn jemand krank ist, welches jedoch der Himmel noch lange verhüten wolle, können Sie diesen Saft entweder allein, oder unter Wasser gemischt zur

Labung reichen. Aber eins belieben Sie dabey zu bemerken: der Saft muß allemal über den Kirschen stehen, wenn diese dauren sollen; haben Sie also etwan einmal zu viel Saft abgegoßen, so laden Sie lieber Ihre kleine Familie, zu den Kirschen zu Gaste, als daß Sie diese trocken liegen lassen, denn auf den lezten Fall würden sie doch nur verderben, und auf die erste Art werden sie gut angebracht, denn Ihr schnackisches Karlchen wird sich bey diesem kleinen Schmause wohl befinden.

Meine Beste! bis jezt haben wir die Kirschen ganz eingemacht, lassen Sie uns versuchen, wie sie uns gefallen werden, wenn die Kerne heraus genommen sind, da man sie dann

Eingemachtes Kirsch-Fleisch

nennt. Mich deucht, dem Auge sind sie ganz eingemacht gefälliger, da hingegen zu Füllung der Torten und dergleichen Gebrauch das Kirsch-Fleisch bequemer ist.

Wenn wir die Kerne herausmachen, so müssen wir uns in Acht nehmen, daß wir sie nicht zu sehr zerreissen und zermüssen. Uebrigens werden sie eben so behandelt, wie andre eingemachte Kirschen; man siedet und läutert den Zucker wie bekannt, thut dann auf $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker ein Pfund Kirsch-Fleisch dazu, und läßt es mit einander kochen. Endlich nimmt man dieses heraus, siedet den Saft vollends zur gehörigen Consistenz ein, und giebt ihn, wenn er etwas verschlagen ist, wieder über die Kirschen, so sind sie fertig.

Ei-

Einige pressen auch Saft von Kirschen und mischen ihn anfangs unter den siedenden Zucker, ehe sie die von Kernen entledigten Kirschen darzu thun. Andere zerstoßen die Kerne und werfen selbige in den Zucker, welcher einsieden soll, nachdem die Kirschen heraus genommen worden; und in der That giebt dies dem Kirsch-Fleisch einen sehr stärkenden angenehmen Geschmack.

Dergleichen Veränderungen hängen von eines jeden Willkühr ab, so wie manche Freunde des Gewürzes auch dieses gern darinnen haben; man rechnet aber auf 2 Pfund Zucker 1 Quentchen Zimmt, eben so viel Nelken und die Schale von einer Citrone länglich geschnitten. Doch thut man die Würze nicht gleich hinein, sondern erst wenn die Kirschen etwas gesotten haben.

Mit einer kleinen Veränderung des Handgrifs können wir diese

Kirschen als Mus

einmachen. Wenn man nehmlich den abgeseigten Saft von den aufgemachten Kirschen in einem flachen Kasserole mit Zucker aufsetzet, auf ein Pfund Kirschen $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gerechnet, und so gemach auf Kohlen sieden läßet, bis die Brüh ganz sämig ist; alsdann schüttet man das Kirsch-Fleisch dazu, und läßt es wieder so lange kochen, bis man es mit dem Löffel in die Höhe ziehen kann; zuletzt thut man die aufgeklopften Kerne und ein wenig Citronschale hinzu. Dieses eingemachte Mus ist zwar eigentlich keine Confitüre

auf

auf Tafeln, lässet sich aber desto besser zu Füllungen des Backwerks, so wie zu Saucen und Compoten gebrauchen. Wir wissen schon aus der Erfahrung, daß sich bey unserer Kunst süß und sauer nicht nur recht gut vertragen, sondern selbst einen lieblichen Geschmack hervorbringen; wir können also darauf rechnen, daß

in Eßig eingelegte Kirschen

einen wohlschmeckenden Sallat zu dem Braten abgeben; also frisch daran. Hier ist ein Einmacheglas, darein wollen wir die schönsten Kirschen, woran noch die Stiele zur Hälfte bleiben können, nebst geriebenem Zucker, Zimmt und Nelken Schichtweise legen, und ist dies geschehen, das Glas vollends ganz voll mit abgesottenem und wieder erkaltetem scharfen Weineßig füllen, endlich ein Papier darüber binden, in welches man mit einer Gabel Löcher stechen kan, und so in die Sonne setzen.

Es hängt zwar von Ihnen ab, wie süß oder sauer Sie diese Kirschen haben wollen, gewöhnlich aber rechnet man auf ein Quart Weineßig ½ Pf. bis ¾ Pf. Zucker.

Ich bediene mich zu diesen Eßigkirschen noch eines andern Handgriffes, indem ich den Zucker in Stücken schlage, in Wasser tauche, und dann in ein Kasserol lege; hierauf gieße ich den Weineßig, und lasse beydes zu einem dünnen Syrup sieden, (doch muß der Schaum sorgfältig davon abgenommen werden) welchen ich zuletzt erkaltet über die ins Glas mit Gewürz eingelegten

ten Kirschen fülle. Sie halten sich nach dieser Methode außerordentlich gut und lange.

Frau von Rosenbach wendet noch mehr Fleis und Kosten auf diese Kirschen, weil sie solche sehr liebet. Sie preßt nehmlich den Tag zuvor, ehe sie die Kirschen einlegen will, den Saft aus andern Kirschen, treibt ihn durch ein Haartuch, und lässet ihn über Nacht in einer Bouteille ruhig stehen. Auf den folgenden Morgen nimmt sie zu einem Pfunde Kirschen 2 Pfund Zucker, siedet selbigen mit einem Theile des obigen Kirschsaftes, und zwey Theilen Weineßig unter fleißigem Abschäumen, und gießet ihn endlich, wenn alles erkaltet ist, über die ins Glas mit Gewürze eingepackten Kirschen.

Aber, meine Liebe, Sie haben vielleicht noch einen Vorrath von Kirschen zum Einmachen bestimmt, welcher durch die bisher angezeigten Arten des Einmachens nicht verbraucht ist; nun lassen Sie sich nicht bange seyn, wir wollen schon damit fertig werden, und ob wir gleich die andern schon süß und sauer eingemacht haben, so bleibt uns doch noch übrig, diese

Kirschen in Brandwein

einzulegen. Thun Sie also die Kirschen in eine Bouteille, mit einem weiten Halse, und wenn dies geschehen, so zerquetschen Sie ein viertel Pfund Maulbeeren und einige Himbeeren, und mischen ein wenig Kirschsyrup darunter, dessen Zubereitung ich Ihnen nächstens sagen werde. Diese Mischung müssen Sie nun ferner durch ein Sieb zu den Kirschen gießen, und noch eine

Kanne Brandwein, worinnen 2½ Pf. Zucker zerschmolzen sind, darauf füllen; auch wenn es Ihnen beliebt etwas Zimmt dazu werfen. Sodann die Flasche wohl zugestopft und aufbewahrt. Auf den Winter, wenn es uns an frischen Kirschen fehlt, wollen wir diese Kirschen zur Hand nehmen, und bald weis überzuckern, bald braun sieden, oder auf andre Art benutzen.

Doch ich vergesse, daß ich Ihnen zu diesen herrlichen Sächelchen noch keine Anweisung gegeben habe, nun frisch dann, wir wollen also fortfahren; und haben wir bisher die Kirschen naß eingemacht, so wollen wir nun anfangen, die

Kirschen trocken einzumachen.

Hierzu rechnen wir auf 1¼ Pf. Kirschen, 1 Pf. Zucker, welcher geläutert und gesotten wird, bis es Faden spinnt, in diesen werden dann die Kirschen hinein gethan, und ein paar mal aufgesotten; nachher nimt man sie heraus und lässet den Zucker zur Hälfte einkochen, schüttet sie aber wieder hinein, und lässet sie nun bis zum andern Morgen auf einer warmen Stelle stehen. Sind wir nun wieder vom Bette aufgestanden, so muß es rasch an die Arbeit gehen, und die Kirschen wieder aufs Feuer gebracht werden, doch kaum wollen sie kochen, so muß man sie wieder abnehmen, den Zucker davon abseigen und die Kirschen auf Papier welches mit Zucker bestreut, am warmen Ofen abtrocknen. Den abgeseigten Zucker dürfen Sie indes nicht wegthun, sondern können ihn zum Einmachen anderer Kirschen zu Kirschsaft und dergleichen brauchen.

Da

Da diese und andere trocken eingemachte Kirschen eigentlich zum Confekt auf Tafeln aufgesetzt werden, so hat man sich Mühe gegeben, sie durch zierliche Zubereitungen dem Auge gefällig zu machen, und wir wollen jetzt einige Sorten von dergleichen Kirschen mit einander durchgehen. Die ganze Kunst besteht darinn daß man ihnen ein anderes Ueberkleid anwirft, welches ihnen einen neuen Reiz geben soll.

So macht mau zuweilen:

eingek eidete Kirschen,

indem man dadurch ihre natürliche Gestalt vergrößert.

Wir nehmen aber hierzu 4 Pf. Kirschen, verkürzen die Stiele bey einem Pfunde derselben, von den andern 3 Pfund aber nehmen wir Stiele und Kerne weg. Sodann lassen wir auch 4 Pf. Zucker auf Art des Geblasenen sieden, thun die Kirschen sämtlich darein, und lassen sie 18 bis 20 mal aufwallen.

Nun müssen wir sie in eine porzelläne Schale schütten, und bis morgen an einem warmen Orte stehen lassen. Wenn wir sie am folgenden Tage noch nicht auf die Tafel brauchen, so können wir sie in diesem Gefäße bey Seite setzen. Ist es uns dann einmal gefällig sie einzukleiden, so müssen wir den Saft durch ein Haarsieb davon ablaufen lassen, diejenigen Kirschen welche Stiele haben, heraus suchen, und zwey bis drey von denen andern darum legen, daß sie hübsch rund und groß erscheinen, und wenn sie nun fertig sind, ein Kupferblech mit Zucker bestreuen, die vergrößerten Kirschen darauf legen, und in der Wärme

trocknen lassen. Ist dies ziemlich geschehen, so bestreuen wir sie noch einmal mit Zucker, und bringen sie an den vorigen Ort zum trocknen.

Ein andermal wollen wir die

Kirschen ganz weiß überzuckern,

die wir aber nicht in Vorrath verfertigen können, sondern bald auf die Tafel bringen müssen.

Lassen Sie uns ein oder ein paar Eier zerschlagen, das Weisse davon zu Schaum klopfen und quirlen, und in diesen Schaum die Kirschen eintauchen, sodann aber unverzüglich in feinem gestoßenen Zucker herumwälzen. Den Ueberfluß wollen wir abblasen, und dann die Kirschen in einem Siebe auf den warmen Ofen bringen, bis es uns gefällig ist, sie zur Tafel zu liefern.

Oder wir können auch anstatt des Eiweis, Zucker nach grosser Fadenart sieden, die Kirschen darein tauchen, und sodann in feinem Zucker herum wälzen, und nach obiger Art abtrocknen.

Lassen wir aber den Zucker so steif kochen, daß ein Tropfen davon, wenn er auf einen zinnernen Teller fällt, sogleich hart wird, so dürfen wir nur die Kirschen behende hinein tunken, aufhängen und trocknen; und wir haben nicht nöthig, sie weiter mit Zucker zu bestreuen, sie werden schon einen dichten Ueberzug haben.

Wollen wir ihnen aber anstatt des weissen ein buntes Röckchen anziehen, so müssen wir die

Kirschen mit Streuzucker

über-

überziehen. Der ganze Unterschied von den vorigen besteht darinn, daß man die Kirschen, nachdem man selbige in gesottenen Zucker getaucht hat, mit vielfarbigem kleinen Streuzucker bestreuet, und auf einem mit Zucker beriebenen Kupferblech an einem warmen Orte trocknen lässet.

Oder wollen sie diesen Früchten lieber einen Filetrock anwerfen? — nun wohl so wollen wir die

Kirschen wie mit feinem Drath überzuckern.

Wir wollen hierzu eingemachte oder in Brandwein eingelegte Kirschen nehmen, dieselben so dünn als möglich schneiden, und auf ein mit Mandelöl bestrichenes Kupferblech aufstreuen. Alsdenn werden wir Zucker braun sieden, mit zwei Gabeln darein fahren, und mit diesen gegeneinander haltend feine Faden über die Kirschen ziehen; sind sie also über und über besponnen, so legen wir ein zweites Kupferblech darauf, wenden sie damit um, und überfahren sie auf der andern Seite mit denen in Zucker getauchten Gabeln.

Zur Veränderung wollen wir einmal einen Teller mit

zusammengebundenen Kirschen

belegen, indem wir schöne große Kirschen mit den Stielen zusammen binden, immer 4 und 4, sie alsdenn in Zucker, der nach Art des geblasenen gesotten ist, einlegen, und so achtzehnmal aufsieden lassen; nachdem sie unter der Zeit fleißig abgeschäumt worden, schüttet man sie gemach in ein irdenes Geschirr, und

läßt sie an einem Orte stehen, den andern Tag lässet man sie abtropfen, legt sie auf ein Kupferblech und lässet sie vollends abtrocknen.

Um

braun gesottene Kirschen

zu haben, darf man nur den Zucker, ehe man die Kirschen hineintaucht, braun sieden, und sie alsdenn wie andere auf Kupferblechen trocknen lassen.

Ich dächte, meine Liebe, wir hätten nun genung für Veränderung auf der Tafel gesorgt, und könnten nun wieder einmal eine andere Art von Beschäftigung mit den Kirschen vor die Hand nehmen, zwar können wir noch lange nicht die Werkstatt des Zuckerbäckers verlassen, aber wir wollen uns mit einem andern Zweige seiner Kunst bekannt machen, indem wir den lieblichen

Kirschsaft

fabriciren wollen. Wir können ihn aber gesotten und ungesotten, mit und ohne Zucker machen, wie es uns gefällig ist; wir wollen also eine Art nach der andern durchgehen.

Zuerst können wir die von den Stielen abgepflückten Kirschen in ein Kasserole thun, und über gemachem Feuer zerkochen lassen, sodann treiben wir den Saft davon durch ein Haarsieb und lassen ihn nun weiter bis zur gehörigen Dicke einkochen. Wollen wir ihn süsse haben, so können wir unter ein Pfund Saft ½ Pf. Zucker mischen, und damit einkochen lassen. Man

kann

kann auch die zurückgebliebenen Kerne zerstossen, mit etwas Kirschbrühe aufkochen, und durch ein Haarsieb zu dem übrigen Kirschsaft streichen, ehe er völlig eingesotten wird. Die gehörige Consistenz ist, wenn er auf einem zinnernen Teller nach dem Erkalten stehet, und sich glatt zerschneiden lässet. Wir können durch diesen Saft unsern Saucen den herrlichsten Geschmack beybringen, so wie er auch als Fülle in mancherley Backwerk vortrefliche Dienste leistet.

Um einen Saft zu gewinnen, welcher für Kranke unter das Getränke und für Gesunde unter den Wein gemischt werden kan, müssen wir also zu Werke gehen:

Man macht Stiele und Kerne von den Kirschen, preßt den Saft aus und lässet ihn ein paar Stunden ruhig stehen; wenn sich alles zu Boden gesetzt, wird das Klare sachte durch ein Haartuch abgegossen, und ein paar Tage in die Sonne gesetzt. Endlich gießt man es noch einmal durch, füllt oben ein wenig gut Baumöhl darauf, und verwahret es zum Gebrauch.

Man kan nach Belieben Zucker, Zimmt und Nelken darzu thun; ob ich gleich glaube, daß er sich ohne Zucker besser hält, oder man kann auch den ausgepreßten und abgeklärten Saft bis zu einer Gallert einsieden, da er desto besser dauert.

Meine Cousine Lenchen hatte voriges Jahr eine ganze Quantität von dergleichen Saft gemacht, aber leider konnte sie ihn nicht gebrauchen, denn er hatte eine schmutzige, schwarz graue Farbe; und wissen Sie wohl, woher dies kam? — sie hatte ein kupfernes

eisernes Kasserole (ich weis selbst nicht mehr genau) zum einsieden genommen, da es doch eigentlich ein messingenes oder in Ermangelung dessen, ein neues irdenes seyn sollte: ihre Unwissenheit in diesem Stücke brachte ihr also großen Schaden.

Nach dem Saft soll der:

Syrup von Kirschen

folgen, weil dessen Zubereitung mit denen vorigen viel Aehnlichkeit hat.

Man macht die Kerne aus den Kirschen, wirft sie alsdann in Zucker, welcher nach Art des Geblasenen gesotten wird, und lässet sie darin 10 bis 12 mal aufwallen, dann gießt man den Saft durch ein Sieb ab, und wenn er noch zu dünne ist, so läßt man ihn vollends zu einem Syrup einsieden.

Oder man kan auch 3 Pfund Kirschen und ein Quartierchen Wasser in ein Kasserole thun, und zusammen kochen lassen, bis der ganze Saft heraus ist; dann läßt man eben so viel Zucker nach grosser Federart sieden, gießt den obigen Saft von den Kirschen darzu, und läßt es mit einander zu einem dicken Syrup einkochen.

Lassen Sie uns fortfahren, mehreres zu machen, und zuerst ein

Compote von Kirschen

verfertigen. Hierzu läßt man 12 Loth Zucker mit etwas Wasser zu einem dünnen Syrup sieden; alsdenn thut man 1 Pfund Kirschen, von denen die Stiele

abgeschnitten worden, hinein, und lässet sie 10 bis 12 mal rasch darinn aufwallen. Nun wären sie fertig, wenn sich nicht ein starker Schaum oben gesetzt hätte, den wir mit Papier behende abnehmen müssen, ehe wir sie anrichten können.

Diesem mag die

Conserve von Kirschen

folgen. Aus 2 Pfund Kirschen wollen wir die Kerne herausmachen, und sie dann übers Feuer bringen, damit der Saft davon komme; ist dies geschehen, so zerdrückt man sie vollends in einem Siebe, und läßt nun den erhaltenen Saft bis auf den vierten Theil einkochen. Alsdenn läßt man 2 Pfund Zucker nach grosser Federart sieden, thut die Hülsen darein, und lässet es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sich oben eine kleine Haut zeiget. Nun ist es Zeit es abzunehmen, in die papierne Formen zu thun, und nachdem es erkaltet ist, in Täfelchen zu schneiden.

Die Zubereitung der

Kirschenmarmelade

ist ganz leicht, denn man darf nur so viel Kirschen, als man haben will, von Kernen frei machen, und bey raschem Feuer halb einkochen; sodann halb so viel Zucker nach grosser Federart sieden, und beides zusammen mischen. Nachdem man alles ferner wohl untereinander gerührt hat, bringt man es wieder aufs Feuer und läßt es noch ein paar Sode thun, damit der Syrup dicke genung darauf wird.

Auch lassen sich

Pasten von Kirschen

verfertigen; indem man nehmlich entweder den Saft aus den Kirschen preßt, das Fleisch und die übrig bleibenden Häute im Mörsel stößt, und durch ein Haarsieb dazu treibt; oder wenn uns dies zu mühsam wäre, die Kirschen über Feuer so lange aufwallen läßt, bis sie weich genung sind, daß man sie mit einem Löffel durch ein feines Sieb bringen kan. Dieses auf eine oder die andre Art durchgetriebene, setzt man wieder auf Feuer, und lässet es zur Hälfte einsieden. Alsdenn läßt man halb soviel Zucker, als die Kirschen gewogen, nach grosser Federart sieden, thut den Zucker und die Kirschen zusammen, und lässet es so dick mit einander einkochen, bis man bequem Makarons, Walzen oder Küchlein davon bilden, oder die Pastenformen damit füllen kann. Endlich bringet man alles an einen warmen Ort zum trocknen. Zur Abwechselung können wir auch wohl diesen Kirschsaft mit Himbeerensaft vermischen.

Von den Pasten bis zu den

Clarequets von Kirschen

ist nur ein kleiner Schritt, und wir wollen sie also jetzt vornehmen. Hierzu wird aus 2 Pfund Kirschen der Saft ausgepresset, und das dritte Theil Johannisbeersaft hinzu gethan, und alles mit einander durchgeseihet. Nun wollen wir diesen Saft wiegen, um eben so viel Zucker nach Art des Gebrochenen sieden zu kön-

können, mit welchem wir den Saft alsdann so lange kochen lassen wollen, bis er von dem Schaumlöffel glatt und breit abfällt, da wir ihn denn endlich in die Clarequetformen füllen.

Wenn wir in der Werkstatt des Zuckerbäckers eine

Kirschgelee

fabriziren wollen, so gehen wir damit folgendermaßen zu Werke: man macht die Kerne aus den Kirschen, und setzt sie über Feuer; und nach einem Weilchen seiget man den Saft ab, ohne die Kirschen zu zerdrücken, damit der Saft klar bleibe. Oder man preßt den Saft aus, lässet ihn durch ein Sieb laufen und zum klären ein paar Stunden ruhig stehen. Sodann siedet man eben soviel Zucker, als Saft am Gewichte ist, nach Art des Gebrochenen, d. h. er muß zwar an einem silbernen Löffel erharten, aber doch weiß bleiben; mit diesem Zucker kocht man nun den Saft eine gute Viertelstunde, da wir denn versuchen wollen, ob er fertig ist. Wir erkennen dies aber daran, wenn wir ein paar Tropfen auf einen zinnernen Teller fallen lassen, und wir können selbige nachdem sie erkaltet sind, mit einem Messer glatt aufheben.

Wollen wir aber als Köchinnen eine Kirschgelee machen, nun da erfordert sie eine ganz andre Behandlung. Sie werden sich ohne Zweifel noch aus den ersten Briefen über die weibliche Oekonomie im Garten eines Hirschhornstandes zu Geleen erinnern; nun einen dergleichen Stand machen Sie sich nicht nur zurecht, sondern drücken auch etwas Citronsaft, so

wie auch die gelbe Schale von 4 Citronen auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker abgerieben, hinein. Unterdessen wollen wir eine Quantität Kirschen mit den Kernen stossen, Zimmt und Nelken dazu thun, und so eine halbe Stunde stehen laßen. Ist diese verflossen, so drücken wir den Saft durch ein Tuch in ein Casserole, thun den Hirschhornstand nebst dem Citronsaft dazu, und füllen endlich 1 Quartierchen Milch darauf. Und nun wandeln wir damit fort, aber nicht zum Feuer, sondern nur auf die warme Stelle, denn kochen darf es nicht, sonst verliert es seine schöne Farbe, aber zu Käse muß die Milch werden. Endlich giessen wir sie in den Geleebeutel, und lassen sie einigemal ganz langsam durchlaufen; sollte sie uns unter der Arbeit gallern, so müssen wir die Masse wieder warm werden lassen.

Bey der großen Hitze, die oft schon in dieser Jahreszeit ist, wird eine Schale

Gefrohrnes von Kirschen

eine herrliche Erquickung geben, zumal da dieses Eis mehr Kälte als andre Arten von Eis bey sich führt. Wir machen aber von 1$\frac{1}{2}$ Pfund Kirschen Stiele und Kerne hinweg, zerquetschen sie in einer irdenen Schüssel, und gießen auch wohl noch etwas über ein halb Quart Wasser dazu. Sobald wir nun beides wohl durcheinander gerührt, und durch ein Sieb haben laufen lassen, so thun wir noch ein halb Pfund geläuterten Zucker hinzu und lassen ihn darinn zerschmelzen. Endlich bringen wir alles in den Eistopf, und lassen es bekantermaßen gefrieren.

Zu=

Zuletzt lassen Sie uns noch einen Teller mit

Marzipan von Kirschen

belegen. Wir müssen uns aber Zeit darzu nehmen, denn die Zubereitung ist etwas langweilig. Zuerst müssen wir ein halb Pfund Kirschen zerquetschen und durch ein Sieb treiben; sodann ferner 1 Pf. Mandeln abbrühen und im Mörser stossen, und wenn sie klar sind, die Kirschen dazu thun, und noch ein Weilchen mit einander durchstoßen. Sind sie völlig und gut vermengt, so lässet man 1 Pf Zucker nach grosser Federart sieden, und giebt ihn unter die Masse, setzt endlich alles auf ein gelindes Feuer, und lässet es so trocken werden, daß der Teig nicht mehr an das Gefäß anklebt. Nun wird es auf einen Bogen zum Erkalten geschüttet, nachher aber wieder mit 3 Eiweis und ein wenig Zucker in einem Mörser eine Viertel-Stunde durcharbeitet, und zuletzt in beliebige Formen und Grössen geschnitten und modulirt, und in einem mäßig warmen Ofen abgebacken.

Da wir nun dem Zuckerbäcker seine mehresten Künste mit den Kirschen abgelernt haben, so könte ich füglich meinen Brief schlüssen; da er aber erst in zwey Tagen an Sie abgehen kan, so will ich lieber die ganze Benutzung der Kirschen in der Oekonomie erschöpfen, und jetzt blos eine Pause machen, in der wir uns beyde ein wenig erholen können, sodann aber fortfahren auch noch die verschiedenen Getränke zu berühren, die wir aus, oder mit Kirschen machen können.

Wenn

Wenn wir also Getränke brauen wollen, so sey das

Wasser von Kirschen

das erste. Wir kommen damit ganz kurz weg, wenn wir ein Getränke haben wollen, welches geschwind gemacht ist, und gut schmeckt, aber freilich auch nicht länger dauret, als der Schmaus, bey dem wir es unsern Gästen vorsetzen. Doch nein! selten werden wir es Gästen vorsetzen; gemeiniglich ist es nur eine Erquickung, die wir Kranken bey grosser Hitze reichen, und welche daher auch weder künstlich noch langweilig zu machen seyn darf.

Wir dürfen nur ein Pfund Kirschen auspressen, ein Quart Wasser und ein Viertelpfund Zucker dazu thun; und wenn alles wohl untereinander gerührt, und der Zucker völlig zergangen ist, so läßt man es einigemal durch einen Filtrirsack laufen, so ist es fertig, und kan unverzüglich getrunken werden. Wollen wir es aber als ein Getränk für die Zukunft bereiten, so müssen wir umständlicher damit zu Werke gehen.

Wir nehmen hierzu ein Fäßchen, worinnen zuvor Wein gewesen, und lassen den Boden, in welchem das Zapfenloch ist, heraus nehmen, dann übernähen wir einen Reifen oder Tonnenband mit grobem Haartuch, und passen denselben inwendig in das Fäßchen ein. Nach diesen Vorbereitungen greifen wir das Werk selbst an, indem wir etwa 4 Kannen Kirschen mit den Kernen im Mörser stossen, sie in das Fäßchen schütten und den Reifen mit dem Haartuch ein halbes Viertel tief vom Rande mit hölzernen Nägelchen befe-

stigen,

stigen, ferner den Boden mit dem Zapfenloch wieder darauf machen, und fest verschlagen lassen. Ehe ich weiter gehe wird es wohl nöthig seyn, Ihnen die Ursache dieses Verfahrens zu erklären; es geschieht deshalb, damit nicht die Kirschen, wenn das Wasser darauf gegossen wird, bis an das Zapfenloch kommen können, sondern durch das Haartuch zurück gehalten werden. Vergessen Sie aber nicht dem Böttcher anzubefehlen, daß er ja den Reifen von Birken- oder Haselholz verfertige, damit nicht das Wasser von anderm Holze einen üblen Geschmack annehme. Nach dieser kleinen Ausschweifung wollen wir wieder an unsre Arbeit zurückkehren, und Quell- oder Brunnenwasser eine Stunde lang zugedeckt kochen, wohl abschäumen, und wenn es dann wieder abgekühlt ist, das Fäßchen beinahe damit voll füllen. Ist dies geschehen, so legen wir den Spund lose darauf, und lassen es bis auf den andern Tag an einem kühlen Orte liegen, nur daß wir es unter der Zeit ein paar mal umrütteln müssen. Auf den folgenden Tag gießen wir ein Quartierchen Franzbrandwein darzu, schlagen den Spund feste zu, und bringen es in Keller. Nach 6 Wochen wird es durch einen nesseltuchenen Lappen, welcher in den Trichter gelegt wird, auf Bouteillen gezogen, und gut zugepfropft. So lange es im Faß im Keller liegt, muß es manchmal umgerüttelt werden; 14 Tage aber zuvor, ehe man es abfüllen will, muß es ungestört bleiben.

Um in der Geschwindigkeit Kirschwein haben zu können, pflegt man sich einen

Ex-

Extrackt von Kirschen

zu machen, wovon man alsdenn nach Belieben unter Wein mischet. Man stößt die Kirschen nebst den Kernen klein, presset sie aus, und läßt den Saft ein paarmal durch den Filtriersack laufen. Dann thut man zu jedem Quart Saft ein Pfund fein gestossenen Zucker, und rührt es so lange, bis der Zucker zergangen ist, da man ihn ferner mit etwas Zimmt und Nelken in Bouteillen füllet, zupfropfet, verpichet, und in dem Keller aufbewahret.

Von diesem Extrakt kan man nun so viel als man beliebet, unter andern Wein gießen; indessen verlanget der eigentliche

Kirschwein

noch eine andre Behandlung.

Wir müssen, vorerst auf jede Kanne Wein, drey Pfund Kirschen nehmen, die Kerne heraus machen, und sodann die Kirschen zerquetschen, und die Kerne klein stossen, und endlich beydes nebst Zucker, wovon man auf jede Kanne ohngefehr ein Viertelpfund rechnet, in ein Fäßchen mit Wein schütten. Nun muß er 14 Tage auch wohl 3 Wochen gähren. Unter der Zeit müssen wir fleißig darnach sehen, und ihn wenns nöthig ist, mit Kirschsaft auffüllen, und obgleich der Spund nicht zugemacht werden darf, so können wir ihn doch mit einem Weinblatt, welches um und um mit Sand bestreuet ist, zudecken. Wenn er aufhört zu gähren, so spindet man das Fäßchen zu, bis es sich vollends gesetzt hat, da man ihn alsdenn in Bouteillen füllet.

Man

Man kan auch unter den Kirschsaft, Johannisbeersaft mischen, und verfährt damit also:

Man nimmt den fünften Theil Johannisbeeren, zerquetscht diese nebst den Kirschen, und stößt die Kerne noch besonders dazu klein; sodann thut man alles nebst gehörigem Zucker, welches wieder ¼ Pfund auf 1 Kanne Saft seyn kan, in ein Fäßchen, lässet es 2 bis 3 Wochen gähren, und thut alsdenn ein Quartierchen Weingeist, und Zimmt und Coriander nach Gefallen darzu. Sobald es aufhört zu gähren, so wird er wie der vorige behandelt.

Ob ich Ihnen gleich in diesen Vorschriften die Quantität des Zuckers, als eines Ingredienz, vorgeschrieben habe, so halte ich es doch für besser, wenn man keinen Zucker dazu nimmt, sondern ihn erst, wenn man ihn trinken will, absüßt; es trägt dieses zur bessern Dauer des Weins vieles bey.

Ich habe voriges Jahr vom Herrn von W. folgendes Recept zum Kirschwein erhalten, welches ich auch in der Ausführung herrlich gefunden habe. Er lässet sich geschwind zubereiten, dauert gut, wenn man nur gehörig Achtung giebt, daß alle Gefässe, die man dazu braucht, trocken, und die Bouteillen voll gehalten, und gut zugepfropft werden, und hat einen angenehmern Geschmack, als irgend eine Art von Kirschwein. Ich theile Ihnen das Recept unverändert mit.

Man nimmt auf einen Anker Franzwein 20 Berliner Quart, ohne Stiele mit den Steinen zerquetschte oder zerstossene saure Kirschen, schüttet beydes zusammen

men in ein Faß, aus dem man es bequem wieder heraus schöpfen kan. Nachdem dieses 24 Stunden zusammen gestanden hat, zerstößt man 2 Pfund bittre Mandeln mit 2 bis 3 Maas Kirschwasser, drückt diese Mandelmilch durch ein wollenes Tuch, und löset kalt 6 bis 8 Pfund Zucker in derselben auf. Wenn er aufgelöset ist, thut man 1 Loth Zimmt, eben so viel Cordemome, und ein halb Loth Nelken hinzu, und lässet es zusammen in einem wohlbedeckten Gefässe einmal mit einander aufkochen, hernach erkalten, und schüttet es so zum Weine. Alsdenn schüttelt man die ganze Mischung einigemal gut untereinander, lässet sie noch 12 Stunden ruhig im Keller zusammen stehen, und presset dann in leinenen Beuteln alles gut aus. Hierauf gießt man den Wein so oft durch reine wollne Tücher, bis er ganz klar ist; füllet ihn dann sogleich auf trockne Bouteillen, pfropft sie fest zu, und legt sie im Keller auf die Seite. Wofern dieser Wein nach einiger Zeit wieder trübe werden sollte, kan er durch Filtrieren wieder klar gemacht werden, nur muß er auf andre trockne Bouteillen gefüllt werden.

So weit Herr von W — —. Und nun noch einen andern Kirschwein, der von den andern Arten ganz verschieden ist, und doch den Kirschgeschmack hat.

Lassen Sie uns einmal im Frühjahr in die grosse Kirschallee hinter dem Gesindehause gehen, dort wollen wir einen ganzen Korb voll junger Schößlinge abschneiden, und nach Hause tragen lassen. Bey unserer Zurückkunft wollen wir eine Handvoll davon nehmen,

und ohngefehr ein Paar Quart rothen Wein darauf gießen, auch nach Belieben etwas Zucker dazu werfen, und so bis morgen stehen lassen. Am folgenden Tage werden wir einen Wein von einem angenehmen Geschmack haben, und welcher auch noch darzu seinen medizinischen Nutzen hat, indem er den Urin treibt. Vor die Zukunft können wir noch viel solcher jungen Schößlinge sammlen, zerschneiden, und auftrocknen. Da man denn zu jeder Zeit solchen Wein machen kan, wofern es unsern Beifall hat.

Ob man gleich auch aus süssen Kirschen einen guten **Brandwein** abziehen kan, so pflegt man hierzu nicht gern die guten Kirscharten zu nehmen, weil sie sehr wenig Brandwein geben, und daher vortheilhafter verkauft, oder auf andre Art verbraucht werden. Man wählt also hierzu bloß die Wald- oder Vogelkirschen, von denen ich Ihnen ja schon im vorigen Briefe erzählt habe. Desto lieber macht man aber

Ratafia von Kirschen.

Man stößt hierzu die Kirschen, sammt den Kernen, thut sie in ein Geschirr, und gießt Franzbrandwein darüber; nun müssen wir es täglich umschütteln bis sich nach einigen Tagen alle Kraft aus den Kirschen gezogen hat, da man alsdenn den Brandwein abseiget, und auf frisch gestossene Kirschen gießt.

Nach einigen Tagen seigt man ihn nochmals ab, und füllet ihn wieder auf Kirschen, welche ganz in eine Bouteille gethan worden, schüttet etwas geläuterten

Zucker dazu, je nachdem man es süß haben will, und pfropft die Flasche fest zu.

Scheint Ihnen diese Behandlung zu mühsam, so kommt man kürzer davon, wenn man die gestossenen Kirschen in ein Gefäß von Steingut schüttet, bald Zucker und Zimmet darzu thut, den Franzbrandwein darauf gießet, und dann 8 Tage ruhig im Kühlen stehen lässet; sodann treibt man es durch ein Haarsieb und verwahret es zum Gebrauch.

Man mischt den Saft von Kirschen noch mit andern Fruchtsäften, und erhält dadurch auch einen wohlschmeckenden Ratafia. Nehmen Sie also eine Portion saure Kirschen, halb so viel Himbeeren, und den vierten Theil schwarze spanische Kirschen; alles dieses zerquetschen Sie, stossen die Kerne von den Kirschen besonders und thun sie dazu, und lassen es endlich 4 oder 5 Tage so stehen, nachher gießet man es durch ein Sieb, und mischt so viel guten Brandwein darzu, als Saft ist, und auf jede Kanne dieses Gemisches 1 Pfund Zucker und etwas Zimmt; diesen Ratafia füllet man sofort in einen Krug, welcher fest zugemacht, und auf zwey Monat weggesetzt wird. Nachdem er recht hell geworden, wird er abgeseiget, und in Flaschen gefüllt.

Ausser den Himbeeren kan man auch noch Maulbeeren dazu nehmen, da es denn auf folgende Art gemacht wird.

Man zerdrückt die Kirschen, und läßt sie 24 Stunden in einem irrdenen Geschirr stehen; Sie werden, wenn die Kirschen recht reif sind, ohngefehr aus 3 Pfund

Kirschen ein halb Quart Saft erhalten. Diesen Saft nun seigt man ab, und gießt eben so viel Brandwein dazu, als Saft ist, und auf jede Kanne ein kleines Körbchen Himbeeren. Endlich nehmen Sie ohngefehr hundert der schönsten Maulbeeren, zerdrücken diese in einem Quart Kirschsaft, und lassen es zusammen einige Sode über gelindem Feuer thun, dann schütten Sie auf jede Kanne Ratafia die Sie machen wollen, ein Viertelpfund Zucker in den Maulbeersaft, daß er darinnen zergehe, ohne zu kochen. Dieses alles gießen Sie ferner in einen Krug, werfen Zimmet dazu, stopfen ihn fest zu, und lassen ihn 6 Wochen stehen. In dieser Zeit werden sich die Säfte vereinigen und man kan den klaren Ratafia in Flaschen abfüllen.

Ich habe vor einigen Jahren sehr viel Kirschkerne bey Ihnen gesehen, die Sie vermuthlich vom Muskochen aufbewahret hatten; lassen Sie diese nicht als unnütz wegwerfen, wir können, wenn es Ihnen gefällig ist, unverzüglich einen weißen Ratafia daraus bereiten. Wiegen Sie also auf jedes Maas Brandwein 5 Loth zerstossene Kirschkerne ab, thun nach Belieben ein wenig Zimmt, Nelken und Coriander dazu, und lassen Sie es eine Zeitlang ruhig stehen. Wenn Sie glauben, daß es stark genung gezogen hat, so können Sie es abseigen und aufbewahren.

Einen gleichen Ratafia können Sie auf diese Art von Pflaumen- Pfirsch- und Aprikosenkernen, ja selbst von süssen Mandeln erhalten. Der Kirschbrandwein, welchen Sie bey Ihrem letzten Besuch bey mir so gut fanden, und welchen man eigentlich

Hypothecke

nennet, wird auf nachstehende Manier gemacht.

Man nimmt ein halb Pfund Kirschen, und ein Viertelpfund Himbeeren, zerdrückt beydes wohl, und mischt noch den Saft von ein Viertelpfund Johannisbeeren (aber nicht die Hülsen) so wie ein Viertelpfund Zucker dazu. Dieses alles gießt man in ein Maas Brandwein, stößt die Kerne von den Kirschen, und noch 50 Aprikosenkerne klein, und thut sie dazu; ingleichen Zimmt, Nelken, Coriander und ein Stückchen Vanille; nun setzt man den Krug mit dem Brandwein 14 Tage lang an die Sonne, und füllet ihn zuletzt, nachdem er durchgeseiget worden, in Bouteillen.

Ich weiß selbst nicht, habe ich es in einer Reisebeschreibung gelesen, oder habe ich es durch mündliche Erzählung, daß man in einem andern Lande, mich deucht, es war die Insel Corsika, einen Liqueur aus Kirschen, welchen die Einwohner

Marasquin

heißen, also zubereitet.

Man nimmt rechte frische Kirschen, stösset sie mit den Kernen, gießt auf 3 Pfund dieser Kirschen 2 Maas von dem allerbesten Brandwein, und lässet es zwar 24 Stunden darauf stehen, rührt es aber alle 3 Stunden wohl um. Nach Verlauf dieser Zeit schüttet man es in einen Helm, und ziehet davon 1 Maas Spiritus ab. Diesen versüsset man mit einem Syrup von geläutertem Zucker, so soll es ein liebliches Getränk seyn.

Die-

Dieses, meine Liebe, ist ein Getränk von Kirschen aus dem mittäglichen Theil Europens, ich will Ihnen jezt aber auch ein eben so angenehmes Getränke der Nordländer beschreiben nemlich den:

Kirschmeth

der Russen. Sie wissen, daß dieses Volk viel Honig hat, nun von diesem machen sie diesen herrlichen Meth, indem sie die Kirschen zerquetschen, in ein Faß schütten, und Wasser darauf gießen. In 2 Tagen hat das Wasser den Saft heraus gezogen, da sie es denn abseigen, und Honig darein rühren; sie pflegen aber auf eine Kanne Honig 2 bis 3 Kannen von dem Kirschwasser zu nehmen, je nachdem sie das Süsse lieben. Nun werfen sie noch ein Stückchen geröstete und mit Hefen beschmierete Semmel hinein, und lassen es an einem warmen Orte zum Gähren stehen; sobald es aber anfängt zu gähren, wird die Semmel heraus genommen, und dagegen etwas Würze, als: Zimmt, Nelken und Cardemome hineingehangen. In 6 höchstens 8 Tagen ist die Gährung vorbey, und wenn sie es auch nicht wäre, so setzt sie doch den Meth ins Kühle, damit er sich beruhige, und wenn er sich gesetzt hat, so füllen sie ihn von den Hefen ab. Sie haben beydes, Kirschen und Honig, nicht wahr, Sie werden dies Getränke einmal den Russen nachmachen? —

Als einen Anhang zu diesen Getränken lassen Sie uns zulezt noch den

Kirscheßig

vornehmen. Man pflückt hierzu die Kirschen von den Stielen, thut sie in ein Glas, streuet Zucker, Zimmt, Nelken und auch ein wenig langen Pfeffer dazwischen, und gießet endlich vom schärfsten Weineßig darauf. Nun wird das Glas verbunden, und einen Tag ins Kühle, nachher aber 3 Wochen in die Sonne gesetzt. Wenn man davon Gebrauch machen will, gießt man nach seinem Bedürfniß Eßig ab; die Kirschen muß man aber statt Sallat verbrauchen, sonst verderben sie, wenn sie trocken liegen müssen.

Da die Kirschen so mannigfaltig benutzt werden können, und auch so beliebt sind, so können Sie leicht denken, daß man sich alle mögliche Mühe gegeben hat, so lange als möglich die

Kirschen aufzubewahren

und frisch zu erhalten. Man hat dazu mancherley Wege eingeschlagen. Ich will Ihnen einige davon erzehlen, und Sie werden bald beurtheilen können, welches die besten und leichtesten Methoden sind, seinen Zweck dabey zu erhalten.

Wir müssen aber zuvor einige allgemeine Regeln voraus schicken. Es versteht sich beynahe von selbst, daß die Früchte nicht unreif, noch auch überreif seyn dürfen, daß sie völlig unbeschädiget, und nicht den geringsten Grund zur Fäulniß an sich haben müssen, ja daß man sie auch abnehmen muß, wenn sie ganz trocken sind. Man sucht überhaupt die schönsten und vollkommensten darzu aus, und ist dabey noch so vor-

sich-

sichtig, sie nicht beym abpflücken mit der blossen Hand zu berühren, sondern sich Handschuh dabey anzuziehen, auch darf man nicht die Stiele ausreißen, sondern behutsam abschneiden.

Eben so behutsam verfährt man auch mit den Gefässen, in welchen man sie aufbewahren will; sind es gläserne so sucht man nicht nur solche aus, die nicht dumpfig sind, sondern man trocknet sie auch nach dem Reinigen mit größtem Fleiß am Feuer, nicht nur um alle Feuchtigkeit daraus zu ziehen, sondern auch die innere Luft darin zu verdünnen, nimmt man aber hölzerne dazu, so müssen sie ebenfalls trocken, und von solchem Holze seyn, welches den Früchten keinen Geschmack mittheilen kan; am besten ist hierzu das Erlenholz.

Diese allgemeinen Bemerkungen gelten bey jeder Art von Obst, besonders bey dem Steinobst; lassen Sie uns nun die besondern Methoden, die man versucht, um die Kirschen frisch zu erhalten, mit einander durchgehen, und dann wählen, was uns am besten, und für unsre Lage am bequemsten scheint.

Haben wir Eisgruben, je nun, so macht es uns weiter keine Mühe, die Kirschen frisch zu erhalten, wir dürfen sie nur in ein zugemachtes gläsernes, oder hölzernes Gefäß thun, und in die Grube setzen.

Da wir aber dergleichen Eisgruben selten antreffen, so müssen wir es auf andre Art versuchen. Wir müssen die Kirschen in eine Flasche mit einem weiten Halse thun, unverzüglich mit einem Korkstöpfel fest zumachen, und noch mit Pech, Harz oder geschmolzenem

Wachse verschließen. Man läßt die Bouteille zu diesem Behuf an der Sonne erwarmen, tunkt sie dann mit dem Halse in das geschmolzene Wachs, Harz, oder dergleichen, und legt sie entweder in einen sehr frischen Keller in Sand, oder man gräbt sie in die Erde. Man muß aber hierzu einen Ort wählen, welcher hoch und trocken, nicht verschlossen, sondern unter freiem Himmel ist, doch um Regen und Schnee abzuhalten, muß man doch ein Obdach darüber stellen. Am besten aber ist es, die Flaschen an einem Stricke, oder lieber an einem mit Oehl-Farbe überstrichenen Drath in einen Brunnen zu versenken. Man sieht jedoch von selbst ein, daß ein solcher Brunnen nicht geschöpft werden darf; auch überhaupt immer zugedeckt gehalten werden muß.

Ein Umstand, welcher freylich diese Methode sehr erschweret.

Da man aber gläserne Flaschen leicht zerbrechen kan, so hat man es mit Holz probiret. Es wird nehmlich ein Stück Erlen-Holz mit einem grossen Bohrer ausgebohrt, das eine Ende mit einem Zapfen auf das genaueste verspündet, dann die Röhre mit Kirschen gefüllt, und auch das andere Ende, so wie das erstere zugemachet. Nun wird die Röhre tief ins Wasser gesenkt, und sollte sie zu leicht seyn und oben aufschwimmen wollen, so kan man es durch einen angebundenen Stein schwer machen.

Ein anderer Versuch die Kirschen frisch zu erhalten, ist folgender: Wenn man zu der Zeit schon frühzeitige Kürbisse hat, so schneidet man einen mitten ent-

entzwey, macht in dessen Mark so grosse Löcher, daß man eben die Kirschen hinein legen kan, ohne daß eine die andere berührt, und legt dann die andre Seite des Kürbisses darauf, bindet ihn fest zusammen, und hängt ihn an einen kühlen Ort auf. Ich habe diese Manier noch nicht selbst versucht, zweifle auch, daß sie sich auf solche Art sehr lange halten werden.

Eben so wenig habe ich auch nachstehende Methode versucht, indessen will ich sie Ihnen doch erzehlen, wie ich sie gehört habe. Man bindet um einen Zweig mit Kirschen einen Bindfaden, hält diesen mit der Hand fest, und schneidet mit einer Scheere oder scharfem Messer die Zweige über dem Bindfaden ab, ohne denselben oder die Kirschen mit einer Hand zu berühren.

Das Ende dieses abgeschnittenen Zweiges verschließt man mit Siegellack, sodann macht man von einem Bogen Papier eine Dütte, und zieht den Bindfaden durch die kleine Oefnung an der Spitze, die man nachher noch mit grünem Wachs verkleibet, damit gar keine Luft darzu kan, weshalb man auch das weite Ende der Dütte nicht nur zumacht, sondern noch mit Wachs verschliesset. In dieser Verfassung wird der Zweig vermöge des durchgezogenen Bindfadens an einen Nagel gehängt, oder eine Schnur quer über ein Gemach gezogen und daran gebunden, nur muß der Ort trocken und temperirt seyn.

Wir wissen, daß sich die Kirschen länger frisch halten, wenn die äussere Luft nicht auf sie wirken kan; um also dieses zu verhüten, hat man auch folgendes

Mittel versucht. Man läutert nehmlich Zucker mit Rosen= oder gemeinem Wasser, und läßt ihn eine gute Weile sieden. Alsdenn nimmt man ihn vom Feuer, und wenn er ein wenig verkühlt ist, taucht man die Kirschen Stück vor Stück hinein, leget sie sofort auf Stroh und läßt sie trocknen. Ist dies geschehen, so thut man sie in eine Bouteille mit einem weiten Halse, oder auch nur einen Topf von Steingut, pfropfet oder bindet das Gefäs feste zu, und setzt es in Keller oder gräbt es nach obigen Regeln in die Erde. Will man sie nun im Winter brauchen, so darf man nur an die Kirschen mit dem Finger klopfen, da denn der Zucker abfällt, und die Früchte so frisch als vom Baume erscheinen.

Sie sehen wohl, daß alle diese Versuche blos ins kleine gehen, wollen Sie also einen grossen Vorrath von Kirschen aufbewahren, so muß es auf andre Art geschehen.

Wir wollen hierzu ein trocknes eichnes Faß aussuchen, so groß als wir zu unserm Zweck nöthig haben, dieses mag der Böttcher nun so genau zusammen treiben, daß es nicht möglich ist, daß das Wasser durch dessen Fugen eindringen kan. Hierauf wollen wir uns früh einen Korb voll Kirschlaub pflücken lassen, ehe noch der Thau fällt. Mit diesem belegt man den Boden des Faßes, und dann eine Schicht Kirschen darauf, eine neben die andre, und so wechselt man mit Laub und Kirschen ab, bis das Faß voll und die oberste Lage Laub ist. Sodann wird das Faß fest zugeschlagen, auch wohl um mehrerer Vorsicht willen, die Fugen

gen mit Pech verstrichen. Dies angefüllte Faß wird nun an einem Seile, welches mit Theer beschmiert, oder an einer eisernen Kette in einen Brunnen gelassen, daß es ganz mit Wasser bedeckt ist.

Sollte das Faß zu voll seyn, daß man fürchten muß, die Früchte werden sich durch ihr eignes Gewicht drücken, oder will man verschiedene Sorten von Kirschen in einem Gefäße aufbewahren, so kan man inwendig in beliebiger Weite, (ich dächte, ohngefehr von 7 bis 10 Zoll) Reife fest nageln, und wenn man das Faß bis zu denselben vollgefüllt hat, passende Deckel darauf legen, nur daß der Deckel die untre Schicht nicht drücken darf. Und so macht man eine Schicht nach der andern bis das Faß voll ist, welches nach obiger Vorsicht verschmiert und verpicht wird.

Der Nachtrag zu meinem Briefe ist ziemlich lang geworden, und ich habe Ihnen doch noch nichts vom Muskochen und Trocknen der Kirschen gesagt; da aber diese beyden Aufbewahrungsarten mit andern Obstsorten einerley Behandlung verlangen, so will ich sie in einem besondern Briefe von allem Obste zusammen nehmen.

Für diesmal also nichts, als daß ich ewig bin

die Ihrige

G.

Drit-

Dritter Brief.

Meine Beste!

Schade, ewig Schade, daß wir für diesmal mit der Frucht, von welcher wir uns jetzt unterhalten wollen, keine Versuche machen können; der böse Winter! — so hämisch zu seyn, und uns noch zuletzt den schlimmen Streich zu spielen. Weiß er denn nicht, daß wir so gerne

Aprikosen

essen? Mußte er uns denn noch zuletzt die Blüthe dieses herrlichen Baumes tödten? — Doch es ist geschehen! wir wollen ihn aber schon wieder schabernacken, und künftig um jeden Aprikosen Baum einen Frostableiter machen, damit er uns nicht wieder schaden kan, unterdessen lernen wir diese delikaten Früchte benutzen, die wir reif auch unreif brauchen.

Lassen Sie uns zuerst die

unreifen Aprikosen

vor die Hand nehmen, die wir aber blos zum einmachen auf verschiedene Art anwenden können.

Also um

unreife eingemachte Aprikosen

zu

zu machen, muß unsre erste Sorge seyn, die rauhe grüne Haut abzuziehen; wir müssen dieses durch scharfe Mittel bewerkstelligen. Gewöhnlich nimmt man eine gute Lauge von frischem Holze, und ist uns diese nicht scharf genung, so mischt man noch etwas Weinstein-Asche darunter, und läßt sie eine Weile kochen, alsdenn wirft man die Aprikosen hinein, und läßt sie darinnen so lange sieden, bis sie die wollichte Haut fahren lassen, so bald dies geschieht, nimmt man sie heraus und wirft sie ins kalte Wasser, und endlich reibt man gelinde mit dem Finger oder einen Tuche die wollichte Haut ab. Sind sie so weit zubereitet, so thut man sie noch einmal in siedendes Wasser, und läßt sie sieden, bis sie so weich sind, daß man sie leicht mit einer Nadel durchstechen kan, ohne daß man sie stark drücken darf; dieses ist die eigentliche Probe, nach welcher man sie vollends in gesottenem und geläutertem Zucker kochen lässet. Anfangs muß das Feuer ganz gelinde seyn, bis sie sich zu färben anfangen, da man sie denn geschwinder noch einige Sode thun lässet.

Oder man macht sie auch mit folgender Veränderung ein: nachdem sie in Lauge gekocht und abgeputzt sind, wirft man sie wieder in siedendes Wasser, worein man so viel Salz als man mit drey Fingern fassen kan, und ein Viertelglas Weineßig thut, deckt das Gefäß zu und läßt sie ganz gemach aufquellen. Dieses Verfahren macht sie wieder grün, und wenn sie sich also gefärbt haben, so legt man sie in lauliches und zuletzt einige Stunden in kaltes Wasser. Endlich thut man sie in gesottenen und geläuterten Zucker, und läßt

sie

sie darin bis zum folgenden Tage stehen, da man sie dann wieder herausnimmt, noch Zucker dazu thut, denselben einigemal aufsieden lässet, und wieder über die Aprikosen gießt. Dieses wiederholt man auch den dritten Tag; den vierten endlich läßt man den Syrup etwas länger aufwallen, thut die Früchte hinein, und läßt sie so lange sieden, bis der Zucker nach Perlenart gesotten hat. Nun werden sie mit dem Saft in ein Einmacheglas gethan und aufbewahret.

Am besten ist es, sie nach folgender Methode zu behandeln. Wir wollen die Aprikosen in eine Serviette thun, sie mit Salz bestreuen und mit einem Löffel voll Wasser, oder besser Weineßig anfeuchten; auf solche Art werden wir leicht die erste wollichte Haut abnehmen können. Nun werden sie in frisches Wasser geworfen und abgewaschen, und noch einmal frisches Wasser genommen und wieder abgewaschen. Dann wirft man sie in siedendes Wasser und läßt sie darinn so lange kochen, bis man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kan, da sie wieder in frischem Wasser abgekühlt werden müssen; endlich thut man sie in siedenden und geläuterten Zucker, und nachdem sie einige Sode gethan haben, hebt man sie ab, läßt sie ein wenig darinn liegen, und kocht sie dann vollends geschwinde zur gehörigen Dicke ein.

Wenn man die grünen Aprikosen geschält einmachen will, so wirft man jede, nachdem man der Länge nach die Haut gemächlich abgeschält hat, in frisches Wasser. Aus diesem bringt man sie wieder in heisses, und läßt sie darinnen so lange, bis sie alle in die Höhe

kom=

kommen, da man sie denn vom Feuer abhebt und in diesem Wasser erkalten lässet.

Sind sie kühl, so werden sie in demselben Wasser wieder auf gelindes Feuer gesetzt und zugedeckt so lange darüber gelassen, bis sie sich mit den Fingern weich drücken. Dieses Zweitemal erhalten sie wieder im Wasser ihre grüne Farbe, und werden hernach wie andre unreife Aprikosen mit Zucker eingemacht.

Aus den feucht eingemachten, lassen sich leicht

trocken eingemachte Aprikosen

machen, indem man die Früchte aus dem Safte heraus nimmt, abtropfen lässet, sie in fein gestossenem Zucker herum rollt, und in einem Haarsieb auf dem Ofen trocknen lässet.

Und aus diesen trocken eingemachten, können wir wieder ohne grosse Mühe

kandirte Aprikosen

machen. Wir müssen nehmlich diese wohlgetrockneten Früchte auf die Roste setzen, welche die Zuckerbäcker in die Zuckerkandforme brauchen, geläuterten und nach Art des geblasenen, gesottenen Zucker darüber giessen, und auf einem Ofen kandiren lassen.

Wenn wir

Aprikosen in Brandwein

einlegen wollen, so müssen wir ihnen ebenfalls mit Salz oder Lauge die wollichte Haut abnehmen, so wie wir selbige auch in kochendes Wasser legen müssen, bis

sie

sie wieder grün geworden sind, und so lange gekocht haben, bis sie sich mit den Fingern leicht drücken lassen. Wir nehmen sie nun, wie bey den andern eingemachten Aprikosen aus dem Wasser, und nachdem sie ganz abgetropfet sind, läßt man sie mit Zucker, der nach Federart gesotten, 5 oder 6 mal aufwallen; man rechnet aber auf 1 Pfund Früchte ½ Pfund Zucker. Aus diesem nimmt man ferner die Früchte heraus, und läßt ihn noch ein wenig einsieden; endlich bringt man beydes wieder zusammen, indem man den Zucker über die Aprikosen giesset, und so 24 Stunden stehen lässet. Nach Verlauf dieser Zeit, seiget man den Syrup ab, läßt ihn einige Sode thun, schüttet dann die Früchte wieder hinein und läßt sie wieder ein paar mal aufwallen. Wenn nun alles wieder erkaltet ist, werden die Aprikosen in die Einmachegläser gethan, der Syrup mit so viel Brandwein als nöthig ist, wohl vermischt und darauf gefüllt.

Aus diesen in Brandwein eingemachten lassen sich zu jederzeit

braun gesottene Aprikosen

bereiten. Man darf nur diese Aprikosen aus dem Brandwein heraus nehmen, und auf einem warmen Ofen trocknen lassen; sodann steckt man in jede ein spitziges Hölzchen, taucht sie damit in braun gesottenen Zucker ein, und macht dasselbe an dem Rande eines geflochtenen Korbes fest, woran sie in der Luft trocknen müssen.

Auch

Auch

Marmelade von Aprikosen

kan man verfertigen, wenn man den Aprikosen durch Salz oder Lauge ihre Wolle abnimmt, sie in frisches Wasser wirft, und dann in kochendem Wasser weich sieden lässet. Nun zerdrückt man sie, treibt sie durch ein Haarsieb, läßt dieses Durchgetriebene in einer Pfanne über Kohlen abdampfen, daß die übrige Feuchtigkeit wegkomme, und läßt es so lange unter beständigem Umrühren über dem Feuer, bis es anhängen will. Nun siedet man eben so viel Zucker, als die Marmelade schwer ist, nach Art des Gebrochenen, mengt dann beydes über gelindem Feuer wohl unter einander, doch daß es nicht zum kochen kommt.

Hat man nun so viel von unreifen Aprikosen zubereitet, so kan man noch viel mehr von

reifen Aprikosen

fabriciren, und von der

Suppe von Aprikosen

den Anfang machen. Man bricht hierzu die Steine aus den Früchten, stößt sie fein, und bringt sie nebst den Aprikosen mit halb Wasser, halb Wein zum Feuer; nachdem sie zerkocht sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, süßt sie nach Belieben ab, und giebt sie in der Dicke, wie Hahnbuttensuppe kalt zu Tische.

Einen

Aprikosenkoch

auf die Tafel zu liefern, wird uns schon mehr Weitläuftigkeiten verursachen. Wir müssen nemlich ein

halb Pfund Reismehl gut auswässern, und mit einem Quart Sahne oder guter Milch und einem Stückchen Zimmt zu Brei kochen, dann schlägt man 20 Eierdotter darzu, und arbeitet es gut durch einander. Nun schälet und zerschneidet man die Aprikosen, klopft die Steine auf, ziehet die Schale von den Kernen ab, und hackt sie fein, diese gehackten Kerne rühret man mit einem Viertelpfund frischer Butter unter den Reis, thut das zu Schaum geschlagene Eiweis von 12 Eiern darunter, und zuletzt die Aprikosen nebst ein halb Pf. Zucker mit dem Gelben von einer Citrone abgerieben. Nachdem man alles nach und nach Löffelweise untereinander gemischt hat, thut man die ganze Masse in einen blechernen Rand, und bäckt sie wie bekannt ohngefehr eine und eine halbe Stunde.

Meine Beste, wenn Sie einmal genungsammen Vorrath von Aprikosen haben werden, so können Sie verschiedene Schüsseln unter mancherley Zubereitungen damit anfüllen, u. z. B.

gedämpfte Aprikosen

machen; wenn Sie die Aprikosen schälen, halbieren, und die Kerne herausnehmen; sodann gießen Sie Wein daran, und lassen sie gemach in einer Schüssel dämpfen; beym Anrichten wird Zucker und Trisanett darüber gestreuet, auch mit Mandel- oder Pistacienstriemen besteckt. Wenn Sie es recht zierlich haben wollen, können Sie auch kleine Stengel von Bisamzucker dazwischen stecken.

Eine andre Schüssel können Sie mit

gefüllten Aprikosen

auf die Tafel bringen. Hierzu wollen wir zuerst die Fülle besorgen, indem wir Mandeln fein stossen, Rosinen darunter klein schneiden, einen Löffel voll Semmelmehl in Butter oder Zucker rösten, und dieses alles mit süssem Wein anfeuchten, und mit Zucker und Zimmt abwürzen. Diese Fülle wird nun in die Aprikosen gethan, nachdem selbige zuvor geschält, von einander geschnitten, und von den Kernen befreit worden. Wenn sie auf solche Art gefüllt worden, setzt man sie in eine Schüssel, gießt Wein daran, und läßt sie so lange als weiche Eier sieden. Es hängt von Ihrer Willkühr ab, ob Sie noch geschnittene Citronschale darunter mischen, oder die Aprikosen-Hälften übereinander legen, und im Wein aufsieden wollen.

Zum Braten wollen wir eine

Salse von Aprikosen

auftragen, und hierzu den Saft aus einer beliebigen Anzahl Aprikosen auspressen, dann so viel geläuterten Zucker als der Saft schwer ist darunter mischen, und mit einander zu gehöriger Dicke einsieden; nur müssen wir ja den Schaum fleißig abnehmen, damit es recht klar sey.

Endlich wollen wir auch noch eine

Torte von Aprikosen

verfertigen. Ich übergehe die Zubereitung des Blätterteiges, so wie die Anfertigung der Torte selbst, um

der Kürze willen, und sage Ihnen nur, daß Sie entweder die Aprikosen blos schälen und zerschneiden dürfen, und nachdem Sie solche auf den Tortenteig zierlich gelegt, mit Zucker, Zimmt, auch wohl feingeschnittener Citronschale bestreuen müssen; oder daß Sie die geschälten und geschnittenen Aprikosen in geläutertem Zucker aufkochen, und alsdenn die Torte damit füllen können.

Wenn ich Sie will ferner einen

Auflauf oder Schnee von Aprikosen

machen lernen, so muß ich etwas dazu nehmen, welches ich Sie noch nicht habe kennen lernen; es ist Aprikosen-Marmelade. Von dieser nehmen Sie soviel als Ihnen beliebt, mischen das zu Schaum geschlagene Eiweis von 6 Eiern, und den Saft von einer halben Citrone darunter. Dann legen Sie eingemachte Aprikosen oder Kirschen auf einen Teller, schütten die obige Masse darüber, und streichen es nicht nur glatt, sondern machen auch noch einige Einschnitte darein. Hierauf wird es 10 bis 12 Minuten in einen verschlagenen Backofen gesetzt, und warm zur Tafel gebracht.

So leicht dieses Recept scheint, so schwer ist es doch in seiner Ausführung, denn es gehört die äusserste Aufmerksamkeit dazu, den rechten Grad der Ofenhitze zu treffen, so wie auch die bestimmte Zeit in welcher es im Ofen bleiben muß. Denn machen Sie hierin das geringste Versehen, so wird diese Speise unge-

ungenießbar und zäh, so herrlich sie sonst, wenn sie gut gerathen ist, schmeckt.

Gestofte Aprikosen, oder Compote von Aprikosen

können wir auf zweyerley Art machen.

Entweder werden die Aprikosen in zwey Theile geschnitten, der Kern aufgeschlagen, abgeschält, und alles zusammen mit etwas Wasser und Zucker gesotten. Wenn sie darin genung gekocht haben, wird der Schaum sauber abgenommen, die Früchte auf einer Assiette angerichtet, und in jede ein halber Kern gelegt, sodann der Zucker noch einigemal aufgesotten und darüber gegeben.

Oder man macht sie a la Cloche, wie es der Franzmann nennt. Die Aprikosen und Kerne werden wie zuvor zubereitet, dann in eine Schüssel gelegt, deren Boden dick mit Zucker bestreuet ist, wozu noch ein wenig Wasser gegossen worden. In diesem Geschirr läßt man sie bey gelindem Feuer kochen, bis nur noch ein wenig von dem Zuckersafte übrig ist. Nun hebt man sie ab, bestreuet sie oben wieder stark mit Zucker, legt den Deckel von einer Tortenpfanne, oder eine eiserne Stürze darüber, und so viel Feuer als nöthig ist darauf, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

Sie können sie alsdenn Ihren Gästen warm oder kalt vorsetzen, wie es Ihnen beliebt.

So weit die Beschäftigungen einer Köchin mit den Aprikosen; und nun zur Besorgung des Nachti-

sches durch die Hand des Zuckerbeckers, welchem wir wieder in der gewohnten Ordnung folgen wollen, indem wir mit den

eingemachten Aprikosen

anfangen. Ehe ich Ihnen aber das Verfahren dabey erzähle, will ich ein paar Bemerkungen vorausschicken, damit ich mich nicht, in der Vorschrift selbst, dabey aufhalten darf.

Es ist gleich viel, ob Sie die Aprikosen zum Einmachen geschält oder ungeschält nehmen, auf den ersten Fall gewinnt es ein besseres Ansehen, auf den letztern aber erhält das Eingemachte einen stärkern und angenehmern Geschmack; wählen Sie also, ob das Auge, oder die Zunge den Vorzug haben soll. Fürchten Sie indeß nicht, daß Ihnen die Früchte, wenn Sie solche schälen unter der Arbeit zerfahren werden; bey vorsichtiger Behandlung werden Sie solche vielmehr härter aus dem Zucker heraus nehmen, als Sie selbige hineingelegt haben.

Um den Geschmack der eingemachten Aprikosen zu erhöhen, pflegt man auch gern die Kerne aufzuklopfen, und die darin befindlichen Mandeln zu schälen und hinzu zu thun; man muß aber allemal diese Mandeln zuvor besonders in Zucker sieden, ehe man sie dem Eingemachten beymischt. Denn nähme man sie roh dazu, so würden sie durch ihre Feuchtigkeit das Eingemachte bald dünn und schimmlicht machen, und daher die Dauer desselben ungemein vermindern.

Und nun an die Arbeit! —

Man

Man nimmt so viel Zucker, als man Aprikosen hat, läßt ihn nach grosser Federart sieden, und läßt die Früchte, nachdem sie getheilt worden, darinnen einige Sode thun; nun werden sie vom Feuer genommen, und ein paar Stunden hingesetzt, daß sie mit dem Zucker durchziehen können. Hierauf bringt man sie wieder aufs Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie nicht mehr schäumen, da sie denn wieder abgenommen, und 24 Stunden weggesetzt werden. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man sie behutsam aus dem Syrup heraus, läßt diesen noch nach Perlenart einsieden, gießt ihn wieder über die Aprikosen, und setzt beydes 24 Stunden auf einen warmen Ofen. Wenn sie nun wieder ausgekühlt sind, kan man sie zum Gebrauch aufheben.

Oder, man kan es auch auf folgende Art versuchen. Man stößt die Kerne aus den geschälten Aprikosen durch eine kleine Oefnung, legt sie dann in eine Schüssel, und bestreut sie mit Zucker. Das Gewicht des Zuckers überlasse ich hierbey Ihrer Wahl, denn soll das Eingemachte lange dauren, so müssen Sie so viel Zucker nehmen, als Sie Aprikosen im Gewichte haben: nehmen Sie aber nur halb so viel Zucker so wird das Eingemachte von besserm Geschmack, obgleich von kürzerer Dauer seyn. Nun wollen wir sie die Nacht durch ruhig stehen lassen, auf den andern Tag aber aus dem Saft heraus nehmen, diesen einigemal übersieden lassen, und nachdem der Schaum abgenommen ist, die Aprikosen hinein legen, und so lange kochen lassen, bis der Syrup seine gehörige Consistenz hat.

Sollte man fürchten, daß auf solche Weise die Aprikosen zu weich werden sollten, so kan man sie eher heraus nehmen, und nachdem der Syrup zur gehörigen Dicke nachgesotten worden, denselben darüber geben. Auch wenn es Ihnen beliebt, die geschälten Kerne dazwischen streuen.

Ich kan Ihnen noch zum Einmachen der Aprikosen eine kürzere Manier vorschlagen, ob ich sie gleich eben nicht, als die beste empfehlen kan.

Es werden aus den Aprikosen die Kerne herausgestossen, dann die Früchte mit Zucker und ein wenig Wasser über das Feuer gesetzt, und nachdem sie eine Weile damit durchkocht sind, in die Einmachegläser gethan. Bey einer solchen Behandlung muß man fleißig nachsehen, ob sie mit der Zeit sich entlassen und wäßrig werden, da man denn ungesäumt den Saft abgießen, und zur gehörigen Dicke nachsieden muß.

Eingemachtes von geröstеten Aprikosen

kan man nicht lange aufbewahren, indeß ist es für den baldigen Genuß eine sehr liebliche Sache.

Man läßt die Aprikosen über glühenden Kohlen auf allen Seiten rösten; ziehet ihnen sodann die Schale ab, und bringt sie in einem Kasserole mit ein Paar Händevoll gestossenem Zucker und einem halben Glas Wasser über Feuer, wo man sie 4 oder 5 mal aufsieden lässet. Beym Anrichten sprützet man Citronen- oder Pomeranzensaft darüber.

Aus den naßeingemachten Aprikosen lassen sich ohne Schwierigkeit

trocken eingemachte Aprikosen bereiten; man nimmt die Früchte aus dem Syrup, lässet sie abtropfen, bestäubet sie sodann mit feingestossenem Zucker durch ein Haarsieb auf einer Seite, und setzet sie zum trocknen hin. Sind sie auf dieser Seite trocken, so werden sie umgewendet, auf der andern Seite eben so bestreuet, und in einem Siebe auf einem Ofen getrocknet.

Doch kan man sie auch auf andre Art bereiten, die aber etwas mühsam ist. Wir suchen hierzu solche Aprikosen aus, die noch nicht völlig reif sind, aus diesen stößt man unten beym Stiele die Kerne heraus, klopft sie auf, und schält sie ab. Die Aprikosen wirft man in siedendes Wasser, bis sie sich bequem drücken lassen, da man sie in kaltes Wasser legt. Alsdenn siedet man auf jedes Pfund Früchte ein halb Pfund Zucker, thut die Aprikosen hinein, und nachdem sie darin ein paar Sode gethan, und wohl abgeschäumt worden, werden sie 24 Stunden hingesetzt. Am folgenden Tage wird erst der Zucker, allein stärker eingesotten, dann die Früchte sammt den Kernen hineingeschüttet, und ein wenig mit einander aufgekocht, und so bleiben sie wieder bis morgen stehen. Endlich nimmt man sie aus dem Syrup, steckt in jede Aprikose einen Kern, setzt sie auf Roste, und läßt sie auf dem warmen Ofen trocknen.

Noch bleibt uns eine Art sie zu trocknen übrig, die ich hier anführen will.

Man nimmt hierzu wieder ganz reife, drückt den Kern heraus, und thut an dessen Stelle einer Erbse groß Zucker hinein. Dann packt man sie in ein porzellaines Gefäß, macht einen Deckel von Teig darüber, und schiebt sie in den Backofen, wenn sich eben das Brod zu färben anfängt, darinnen bleiben sie stehen, bis der Ofen erkaltet ist, da man sie denn auf Schiefertafeln leget, und wenn sie trocken genug sind, auf beyden Seiten mit Zucker bestreuet, nach etlichen Tagen werden sie so ausgetrocknet seyn, daß man sie in Schachteln, welche mit weißem Papier ausgefüttert worden, aufbewahren kan.

Manche gießen noch gute Milch über die Aprikosen, ehe sie selbige in den Ofen schieben, und lassen sie damit durchdämpfen. Um sie ansehnlicher, und bey grossen Tafeln dem Auge gefälliger zu machen, pflegt man

eingekleidete Aprikosen

zu machen. Man nimmt naßeingemachte Aprikosen aus ihrem Safte heraus, und läßt sie abtropfen; dann schneidet man eine davon an einer Seite der Länge nach auf, doch daß sie auf der andern ganz zusammenhängend bleibe. Diese aufgeschnittene Aprikose legt man um eine ganze, gleichsam als einen Oberrock herum, daher sie auch der Franzose, Aprikosen en Surtout nennet. Diese verdoppelte Aprikose taucht man dann gemach noch einmal in den Saft, legt sie auf ein Kupferblech, bestreut sie mit fein gestossenem Zucker und läßt sie trocknen; sofort werden sie umgewendet,

auf

auf der andern Seite ebenfalls mit Zucker bestreut, und wieder abgetrocknet. Da man sie dann in Schachteln verwahren kan.

Von einer so lieblichen Frucht ist alles wohlschmeckend, und daher wird auch der

Saft von Aprikosen

sehr geschätzt. Man bringt die Aprikosen mit Wasser über Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie zergangen sind; damit Sie doch aber einen kleinern Maasstab dabey haben, so können Sie ohngefehr auf ein halbes Schock grosser Aprikosen eine und eine halbe Kanne Wasser gießen. Sind sie dann also weich gesotten, so gießt man sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel, und treibt so viel von dem Safte durch, als klar abgeht. Diesen Saft wiegt man, und nimmt auf ein Pfund Saft ein halb Pfund Zucker; soll er aber bis auf den Winter dauren, so nimmt man auf eine halbe Kanne Saft, zwey Pfund Zucker. Der Zucker wird geläutert, mit dem Saft vermischt, und zu einem Syrup eingesotten. Nun kan man ihn halb ausgekühlt in Flaschen füllen und aufbewahren.

Einen mehr aromatischen Geschmack hat dieser Saft, wenn man die Kerne dazu nimmt. Die Aprikosen werden geschält und zerschnitten, die Kerne aufgeklopft, die inwendige Mandel geschält, im Mörser zerstossen, und beydes zusammen gethan. Auf 2 Pf. dieser zubereiteten Aprikosen läßt man 2½ Pfund Zu-

Zucker nach Art des Geblasenen sieden, alsdenn wirft man die Aprikosen mit ihren Kernen hinein und läßt sie 9 oder 10 mal aufwallen, da denn der Zucker zu Fadenzucker wird. Nun ist der Saft gut, und kan durch ein Sieb gegossen, und wenn er halb kalt ist, in Flaschen gefüllt werden. Wenn Sie keine genaue Wirthin sind, und den Zucker nicht sparen, so wird die Dauer dieses Saftes befördert, denn wenn Sie auf 1 Pfund Saft 2 Pfund Zucker nehmen, so bleibt er gewiß bis auf den Winter gut, wofern nicht sonst etwas dabey versehen wird.

Noch eine Bereitungsart dieses Saftes will ich Ihnen sagen, die mir aber deshalb nicht recht behagt, weil sie die weitläuftigste ist. Wir müssen darzu einen geflochtenen Korb suchen, und auf eine Terrine oder Schüssel setzen; und haben wir keinen Korb bey der Hand, so wollen wir kleine Stäbchen von festem Holze suchen, und ein dichtes Gatter davon in die Terrine ein wenig über dem Boden derselben fest machen. Auf dieses Gatter oder in den Korb legt man nun die geschälten und in Scheiben zerschnittenen Aprikosen, nebst den inwendigen Kernen, welche ebenfalls geschält, und zerstossen werden. Auf diese Lage wird Zucker gestreut, und wieder Aprikosen gelegt, und so fort gefahren, bis alles verbraucht, und oben dick mit Zucker bestreuet ist; auf 1 Pfund Früchte $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Nun wollen wir diesen Haufen mit einem Tuche bedecken, und 24 Stunden in Keller setzen. Morgen müssen wir ferner eine halbe Kanne Wasser aufs Feuer setzen, und wenn es eben zu kochen Lust hat, die zugedeckten

Apri-

Aprikosen hinein werfen, und dann auf heißer Asche eine Viertelstunde stehen lassen, ohne daß es kocht. Hierauf schüttet man es in ein Sieb, und läßt es durchlaufen, doch darf man nicht die Aprikosen drücken, mengt den Saft, welcher durch den Korb oder Gatter in die Terrine getropft, darunter, und läßt es zu einem dicken Syrup einkochen.

Zur

Conserve von Aprikosen

nimmt man die Früchte vor ihrer gänzlichen Zeitigung, schälet und schneidet sie, und läßt sie auf einem schwachen Feuer so lange kochen, bis sie zu einer dicken Marmelade werden. Dann läßt man auf anderthalb Viertelpfund Aprikosen anderthalb Pfund Zucker nach grosser Federart sieden, und wenn er halb erkaltet ist, mischt man die Marmelade unter beständigem Rühren darunter. Wie sie übrigens in papierne Formen gebracht, und wieder in kleinere Tafeln zerschnitten werden muß, ist Ihnen schon bekant.

Zur

Marmelade von Aprikosen

nimmt man hingegen recht reife Aprikosen, schält sie, thut die Kerne davon, schneidet die Früchte in ganz dünne Scheibchen und stößt sie mit Zucker durch, welchen man nach und nach dazu schüttet. Ob zwar auf ein Pfund Aprikosen ein Pfund Zucker gerechnet wird, so können Sie doch wohl ein knappes Viertelpfund zurück behalten. Sodann setzt man sie in einem Kasserole über helles Feuer, und rührt sie anhaltend um,

weil

weil sie leicht anbrennen. Sollten sie nicht ganz klar kochen, so muß man die Stückchen, welche sich etwan noch darinnen finden, besonders zerdrücken, und alles so lange kochen lassen, bis es zwischen den Fingern zäh und klebricht anzufühlen ist.

Oder man schält die aufgeklopften Kerne von den Aprikosen, schneidet sie in dünne Striemel, und mischt sie unter die geschälten und geschnittenen Aprikosen. Nun setzt man sie mit gleich viel Zucker am Gewichte über ein gelindes Feuer, und läßt sie ein wenig einkochen. Hierauf siedet man wieder Zucker nach Art des Gebrochenen, thut die Aprikosen hinein, und läßt sie damit noch einmal über etwas stärkerm Feuer einsieden. Nur legen Sie den Spatel nicht aus der Hand, sondern rühren Sie fleißig um, daß nichts unten anhängt.

Sehr beliebt sind auch die

Pasten von Aprikosen.

Hierzu werden die Aprikosen geschält, zerschnitten, und über sehr kleinem Feuer abgetrocknet; obgleich auch einige ein wenig Wasser dazu gießen, damit durchkochen, und dann durch ein Haarsieb treiben. Zu einer oder der andern Art wird nun entweder eben so viel gestossener Zucker darunter gemischt, und damit gehörig eingekocht, oder man siedet halb soviel Zucker nach grosser Federart, thut die Aprikosen hinein, und läßt es miteinander durchkochen. Doch muß ich wieder hierbey das fleißige Umrühren empfehlen. Der Teig zu den Pasten ist aber gut, wenn er sich von

der

der Pfanne ablöst, da man ihn dann in Formen fassen kan.

Will man sich mehr Mühe damit geben, so kan man

Makarons von Aprikosen

aus diesem Teige formiren. Wenn er nemlich ein wenig erkaltet ist, streuet man auf einen Schiefertisch fein gestossenen Zucker, treibt den Teig dünne darauf aus, und schneidet nach Belieben Fleckchen davon, die man vollends in einer warmen Stube abtrocknet, und wenn man sie in Schachteln aufbewahren will, noch einmal mit Zucker bestreuet. Auch läßt sich dieser Teig in Formen drücken, die vorher mit Zucker bestreut worden, und wenn er kalt geworden, kan man nur die Form umkehren, nnd indem man mit der flachen Hand daran klopft, die Figur auf weiß Papier fallen lassen, und darauf vollends trocknen.

Eben so wohl läßt sich auch von diesem Teige das sogenannte

Gemeesische Blumwerk

machen. Man bestreuet die dazu gehörigen Formen mit feinem Puderzucker, drückt den Teig hinein, und was sich zu den Seiten heraus macht, schneidet man behutsam ab, und wenn es kalt ist, nimmt man sie heraus. Haben Sie keine solche Formen, so kan man sich welche von Blech machen lassen, und fehlen Ihnen auch diese, so können Sie mit einem Messerchen zierliche Figuren nach Ihrer Phantasie ausschneiden, und vollends abtrocknen.

Weil wir uns nun schon einmal mit solchen Kleinigkeiten beschäftigen, so wollen wir auch

Zuckerkörner von Aprikosen

versuchen. Wenn man etwas Gummi Tragant 24 Stunden in Wasser eingeweicht hat, so thut man das Dicke davon mit ein wenig Aprikosen-Marmelade und Zucker in einen Mörser, und bearbeitet es zu einem steifen Teige. Nun bestreut man einen Bogen Papier mit Zucker, thut den Teig darauf, und bestreut ihn wieder mit Zucker, alsdann treibt man ihn mit einem runden Holze so dünn aus, wie der Rand eines Thalers ist, schneidet ganz kleine Stückchen davon, und macht sie wie Erbsen rund, oder giebt ihnen nach Belieben andre Formen, als Bohnen, Mandeln ꝛc. Diese müssen erst auf dem Ofen trocknen. Mit der übrigen Behandlung verweise ich Sie auf den Brief, den ich Ihnen vor einigen Jahren bey Gelegenheit der Veilchen im Blumengarten geschrieben habe. Diese Zuckerkörner müssen eben so wie die von Veilchen im Zucker geschwungen werden, bis sie die gehörige Grösse haben.

Wir haben uns die Zubereitung dieser herrlichen Frucht, welche ohne Zweifel die lieblichste und erquickendste ist, zuletzt aufgehoben, ich meine

Gefrornes von Aprikosen

unter verschiedener Gestalt. Lassen Sie uns zu gewöhnlichem Gefrornen ein Dutzend schöne Aprikosen mit der Hand zerdrücken, und ein halb Quart Wasser darauf gießen, und also ohngefehr ein paar Stunden

stehen

stehen lassen. Dann wollen wir sie durch ein Sieb treiben, zu diesem Saft ein halb Pfund Zucker werfen, und wenn dieser zergangen ist, alles in einem Eistopf aufs Eis setzen, daß es gefrieret.

Vom Eis, welches auf diese Art zubereitet worden, kan man nun auch

Canelons von Aprikosen

machen, indem man das Eis, wenn es zusammen gefroren ist, wieder wohl durcharbeitet, und dann in Canelonsformen füllet, diese in Papier einwickelt, und sie wieder aufs Eis setzet. Sie wissen schon, daß wenn sie sich nicht leicht aus der Form ablösen wollen, man selbige geschwind in warmes Wasser eintauchen, und mit der flachen Hand gelind darauf schlagen muß.

Wollen wir aber

Gefrornes von Aprikosen in Gestalt dieser Früchte

machen, so müssen wir erst eine Marmelade nach einer der vorigen Vorschriften verfertigen; wenn diese kalt worden, so setzet man sie auf Eis, und läßt sie gefrieren; ist dies geschehen, so wird das Eis wieder durcharbeitet und in Formen gefüllt, die die Gestalt der Aprikosen haben; diese Formen muß man nun mit Papier umwickeln, und wieder auf Eis setzen. Wenn man auftragen will, macht man nicht nur die gefrornen Früchte aus den Formen, sondern man streicht sie auch nach der Natur mit Gumi Gutti vermöge eines kleinen Pinsels an, wozu man noch ein wenig Cochenille oder Carmin nimmt.

Zum Beschluß wollen wir auch noch ein paar Getränke besorgen, und einen

Ratafia von Aprikosen

fabriziren. Haben Sie so reichlichen Zuwachs, daß wir nach Gefallen nehmen können, so wollen wir ohngefehr 50 Stück von den schönsten Aprikosen aussuchen, diese zerschneiden, und die inwendigen Kerne abschälen und klein schneiden. Sodann wollen wir eine Kanne weißen Wein, auf die Aprikosen gießen, und damit so lange kochen, bis sich aller Saft herausgezogen hat; diesen Saft seigt man ferner durch ein Sieb klar ab, und gießet so viel Brandwein als Saft ist dazu, so wie man auch auf jede Kanne ¼ Pf. Zucker, etwas Zimmet, und die geschnittenen Kerne hineinwirft, nachher stopft man den Krug zu, und läßt ihn 2 bis 3 Wochen ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Zeit kan man diesen Ratafia abseigen, in Flaschen füllen, und fest zupfropfen. Solten Sie von irgend einer der vorigen Zubereitungsarten die zurückgelassenen Steine von den Aprikosen gesammelt haben, so können wir sie jetzt vortheilhaft anwenden, wenn wir

Ratafia von Aprikosenkernen

machen. Wir brauchen die Kerne nicht erst zu schälen, sondern wir dürfen nur 2 Loth Kerne und 5 bittre Mandeln nehmen, sie zerquetschen, und mit ¾ Pfund geläutertem Zucker in eine Kanne Brandwein thun; den Krug mit dieser Mischung müssen wir nun 3 Tage an einen mäßig warmen Ort stellen, nachher durch ein Tuch seigen, und in Flaschen füllen.

Haben Sie viel solcher Kerne, so können wir auch ein halb Pfund davon zerstossen, und mit 6 Kannen Brandwein in einen Krug schütten. Um es wohlschmeckender zu machen, wollen wir noch 2 Quintchen Zimmet, 6 Gewürznelken, ½ Loth Coriander, und 4 Pfund geläuterten Zucker dazu thun. Und so muß der Krug fest zugestopft, und 3 oder 4 Wochen lang an die Sonne gesetzt werden. Nachher wird er durchgeseigt und in Flaschen gefüllt. Ist Ihnen dies Getränke zu stark, so wollen wir noch ein schwaches machen, welches Sie besser vertragen können, wir wollen nemlich

Wasser von Aprikosenkernen

brauen. Wir nehmen aber doch auch Brandwein dazu, und zwar auf ein halb Pfund solcher zerstossenen Kerne 3 Maas Brandwein, so wie auch 1 Quentchen Zimmt, eine Handvoll Coriander, und 2 Pf. Zucker, welches dann 5 bis 6 Tage ruhig stehen muß. Sind diese verflossen, so kocht man eine Kanne Wasser, läßt sie aber wieder kalt werden, und gießet sie dann unter den Brandwein, den man ferner durchseigen, und in Bouteillen füllen kan.

Ich wünsche nun nichts mehr, als aufs künftige Jahr eine reichliche Erndte von dieser köstlichen Frucht, dann werden Sie nach Versuchen, von einigen unserer Recepte, dieselbe noch höher schätzen. Ich bin wie immer

Ihre

aufrichtige Freundin

G.

Vierter Brief.

Meine Beste!

Wenn wir uns nach der monatlichen Obstfolge richten wollen, so müssen wir jezt unter dem Steinobst die

Pflaumen

vor die Hand nehmen, eine Frucht, welche ohnehin wegen ihres ökonomischen Nutzens bey uns Hausmüttern in grossem Werth stehet, und in allen Gegenden so wie in den meisten Jahren gemeiner bey uns ist, als die Aprikose. Daher wird es wohl beynahe überflüßig seyn, ihre Benutzung in der Küche zu beschreiben. Doch um keine Lücke zu behalten, lassen Sie sich wohl gefallen, etwas nachzulesen, was Sie selbst schon eben so gut machen können. Denn gewiß ist Ihnen die Zubereitung einer

Suppe von Pflaumen

so gut als mir bekannt, und doch wollen wir uns beyde nicht schämen, von Vater Germershausen belehrt zu werden, welcher sie folgender Gestalt zurichten lässet.

Dieser heißt uns nun recht reife und süsse Pflaumen dazu aussuchen, besonders solche, die sich gut

von ihren Steinen losmachen; ist dies geschehen, so werden die Pflaumen so lange mit Wasser gekocht, bis sie sämisch und nicht mehr wässericht seyn. Uebrigens wird die Suppe mit Nelcken gewürzet und geröstet Brod dazu gethan.

Um den Geschmack zu erhöhen nehmen einige anstatt des Wassers, ein leichtes Bier, oder wenn sie dies nicht wollen, ein paar Gläser Franzwein, setzen zum Gewürz auch noch Zimmet und Citronschale zu, so wie sie in Butter gebratene Semmelscheiben, statt des gerösteten Brodes wählen. Wer das Süsse liebt, vergißt auch den Zucker nicht dabey. Wenn Sie wollen, können Sie die Suppe auch durch einen Durchschlag treiben.

Ein sehr delikates Essen ist ferner ein

Koch von Pflaumen,

welches wir auf diese Art machen.

Man rührt in einem Quart guter Milch, 4 Loth Mehl und 14 Eierdotter ab, thut noch ein halb Pfund bittre Makronen darunter, und bringt es über das Feuer, wo es gemach unter beständigem Rühren zu Kreem werden muß. Während es kalt wird, schält man ein Paar Schock Pflaumen, schneidet die Kerne heraus und thut diese nebst dem zu Schaum geschlagenen Eiweis der obigen Eier und einem Viertelpfund Zucker darunter, füllt mit dieser Masse einen blechernen Reif, und läßt es langsam eine Stunde backen.

Eine andere eben so gute Fastenspeise ist

Pflaumen in Schmalz gebacken.

Hierzu wollen wir erst ein Paar Pfund schöne Pflaumen mit Zimmt und Citronschale abstossen, nur daß sie noch ganz bleiben, und anstatt des Kernes in jede eine abgeschälte Mandel stecken. Alsdenn machen wir eine dünne Klare von Mehl, Eiweis und Wein, tauchen die Pflaumen einzeln darein, und backen sie geschwind in Schmalz aus. Nachdem sie heraus genommen worden, werden sie mit Zucker bestreut, und mit einer glühenden Schaufel glaßirt, beym Auftragen aber noch einmal mit Zucker und Zimmt bestreuet.

Wenn man die schönsten grossen Pflaumen aussucht, so kan man davon ein herrlich Schüsselessen bereiten, indem man auf einer zinnernen Schüssel über Kohlen

geschmorte Pflaumen

machet. Man legt nemlich eine neben der andern auf die Schüssel, thut Zucker, ausgewaschene Butter, und Zimmet dazu, deckt sie mit einem genau passenden Deckel zu, und setzt sie dann über ein gelindes Feuer; hier muß man nun die Hitze so zu regieren wissen, daß die Pflaumen nicht aufplatzen, weil sie alsdenn dem Auge nicht so gefällig werden, und daß sie auch nicht zu sehr einschmoren, da sie sonst keine Feuchtigkeit als ihre eigne Brühe auf sich haben, indem sie ohne Wein oder Wasser gedämpft werden müssen. Man kan nun diese Schüssel auf der Tafel allein einschieben, oder auch zum Braten aufsetzen.

Man

Man kan auch auf andre Art diese geschmorte Pflaumen machen, indem man dieselben erst in kochendes Wasser legt, damit sich die Haut abziehe, sodann mit weißem Wein, Zucker und Citronat über Feuer bringt, und wenn sie zu kochen anfangen, die Steine behutsam heraus drückt. Wenn die Brühe so dick wie eine Julep ist, so richtet man die Pflaumen an, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Einen

Brei oder Mus von Pflaumen

machen einige nach folgender Vorschrift. Man siedet die Pflaumen weich, macht die Kerne heraus, hackt die Pflaumen klein, und thut sie in eine irdene Pfanne; sodann röstet man Mehl in Schmalz, und mischt es nebst etwas Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschalen, unter die gehackten Pflaumen, thut auch wohl noch in Schmalz geröstetes Weisbrod dazu, und läßt es mit einander durchkochen. Ich verfahre mit diesem Mus auf eine andre Art, denn ich schäle die Pflaumen, und siede sie im Wein, bis sie weich werden; sodann treibe ich sie durch ein Haarsieb, thue geröstetes und geriebenes Rockenbrod und Zucker dazu, und lasse es zusammen klar kochen.

Ausser dem Kirschkuchen ist unter allen Obstsorten ohne Zweifel der

Pflaumenkuchen

am beliebtesten. Man läßt ein halb Pfund Butter in einem Quartierchen Milch zergehen, gießt es dann in die Mitte des Mehls, nebst einem Quartierchen Hefen, ein Achtelpfund Zucker, und etwas Muskatenblumen,

und schlägt noch 3 Eier dazu. Diesen Teig mangelt man sofort auf, bieget einen Rand um, und legt die ausgekernten Pflaumen darauf, und nachdem man den Rand mit Butter bestrichen hat, so bringt man den Kuchen in den Ofen. Wenn er abgebacken ist, so bestreut man ihn dick mit Zucker. Um ihn besser zu machen, legt man die Pflaumen in heißes Wasser, und zieht ihnen die Haut ab, ehe man sie auf den Kuchen legt.

Da dieser Pflaumkuchen sehr leicht klitschig wird, so pflegt man die Pflaumen, wenn sie ungeschält sind, verkehrt auf den Teig zu legen, so daß die aufgeschnittene Seite oben, und die Schale unten zu liegen kommt.

Soll es festlicher bey Ihnen hergehen, so werden Sie wohl an statt dieses Kuchens eine

Torte von Pflaumen

auftragen müssen. Vorerst wollen wir die Pflaumen in Wasser oder besser in Wein kochen, sobald sie weich genug sind, die Kerne heraus drücken, und Zucker, Nelken, und klein geschnittene Citronschale dazu thun, auch wenn Sie belieben, in Striemeln geschnittene Mandeln, und klein geschnittenen Citronat. Während dies auskühlet, verfertiget man von Blätterteige eine Torte, legt die Pflaumen sauber darauf, und verfährt damit wie bekannt.

Wenn man geschälte Pflaumen oder Prünellen dazu nimmt, so muß man sie mit Wein, Zucker und Citronschale steif einkochen, und wenn sie kalt sind, in die Torte füllen.

Nach-

Nachdem wir nun die Tafel mit Speisen von Pflaumen versehen haben, so wollen wir auch noch für den Nachtisch mit allerley Eingemachtem sorgen. Wir können aber dies Geschäfte anfangen, ehe sie ihre völlige Reife erlangen, und schon

unreife Pflaumen einmachen.

Wir pflücken aber hierzu rechte schöne grosse Pflaumen, wenn sie noch grün sind; tragen Sie dies Geschäfte Ihrem Johann auf, so vergessen Sie nicht, ihn auch mit ein Paar Handschuhen zu versehen, denn man rührt sie nicht gern mit der blossen Hand an. Dann durchsticht man sie überall mit einer Nadel, legt sie ins kalte Wasser, welches mit Weineßig vermischt ist und läßt sie darinnen 1 Stunde liegen. Dann legt man sie in ein verzinntes Kasserole schichtweise mit Weinblättern, gießt siedendes Wasser darauf, und lässet es darinnen liegen, bis die Hitze verrauchet ist. Sofort läutert man auf 1 Pfund Pflaumen, eben so viel Zucker, siedet die Pflaumen darin, und nachdem sie gehörig eingesotten sind, setzet man sie eine Weile in die freie Luft, daß sie wieder grün werden, und verwahret sie zuletzt in die Einmachegefässe.

Diese also eingemachten Pflaumen nennen die Franzosen a la Bourgeoise, oder bürgerl. Pflaumen-Confiture, warum? — das kan ich Ihnen eben so wenig sagen, als warum man die nach folgender Vorschrift eingemachten Pflaumen deutsche Pflaumen heißet.

Man nimmt dazu die Pflaumen, wenn sie schon anfangen blau zu werden, aber doch noch ganz hart sind. Diese Pflaumen läßt man nun so lange liegen, bis sie welk sind, alsdenn schält man sie sauber, siedet auf jedes Pfund Pflaumen ein Pfund Zucker zu Faden, und wenn sie darinn ziemlich weich gekocht, nimmt man die Pflaumen heraus, läßt sie abtriefen, und den Zucker vollends zur gehörigen Consistenz einsieden, welcher, nachdem er erkaltet ist, wieder über die Pflaumen gefüllt wird.

Ich würde zu weitläuftig werden, wenn ich mich auf die mancherley Behandlungen der besondern edlen Pflaumensorten einlassen wollte, welche in Obstländern gezeuget werden, bey uns aber wenig bekant sind, indes da ich doch bey Ihnen einen schönen Baum von der Reine Claude gesehen habe, so will ich Ihnen doch eine Anweisung mittheilen, wie man diese herrliche Pflaume in Frankreich einmacht, auf diese Art können Sie sodann auch die Perdragon- oder die Isle-Verd-Pflaumen einmachen.

Man wählt hierzu schöne grosse aber noch nicht völlig reife Früchte, durchsticht diese an verschiedenen Orten mit einer Spicknadel, und wirft sie in siedendes Wasser. Wenn sie darinnen in die Höhe kommen, werden sie weggesetzt, und bleiben bis zum folgenden Tage in dem Wasser liegen, mit welchem sie dann den künftigen Morgen wieder über gelindes Feuer gebracht werden, um darinnen ihre grüne Farbe wieder zu erhalten. Geben Sie aber hierbey genau Achtung, daß sie nicht kochen; und versuchen Sie von Zeit zu Zeit: ob

ob sich weiche darunter finden; diejenigen welche sich mit dem Finger drücken lassen, werden sofort in kaltes Wasser geworfen.

Während sie abkühlen, läutert man auf 100 Stück Pflaumen 10 Pfund Zucker, nimmt diese aus dem Wasser in ein trocknes Gefäß, gießt zwei Drittheile von dem Zucker darüber, und läßt sie 24 Stunden unberührt. Sodann läßt man den Zucker durch ein Sieb wieder ablaufen, thut das zurückgebliebene Drittheil dazu, und nachdem er ohngefehr 12 Sode gethan, füllt man ihn wieder über die Pflaumen, und läßt ihn 2 Tage stehen. Nachher wird er zum zweitenmale abgeseiget, wieder zwölfmal aufgesotten, und über die Pflaumen gegeben. Endlich an dem folgenden Tage wird der Zucker wieder abgegossen, nach Perlenart gesotten, und zuletzt läßt man die Pflaumen zugedeckt ein paar mal darinnen aufwallen, und so ist es geschehen.

Doch da wir einen grössern Vorrath von gewöhnlichen als von den edlen Pflaumensorten haben, so wollen wir uns auch länger bey denen verweilen, und vorjetzt

reife Pflaumen einmachen

lernen. Wollen Sie die Pflaumen ganz einmachen, so sticht man sie zuvor an verschiedenen Stellen mit einer starken Nadel oder Spicknadel. Sollen sie aber nicht ganz bleiben, so entlediget man sie von ihren Steinen, indem man sie oben ein bischen aufschneidet, und den Kern unten, wo der Stiel sitzt, heraus stößt,

oder

oder man ziehet ihnen auch die blaue Haut ab, und schneidet ihnen den Kern heraus. Auf den ersten Fall siedet man so viel Zucker am Gewichte, als die Pflaumen betragen nach grosser Federart, läßt die Pflaumen darinnen 7 bis 8 Sode thun, und schwenkt immer das Kasserole unter der Zeit bis der Saft dick genung ist. Nachdem sie wohl abgeschäumt sind, werden sie abgehoben, und wenn sie halb erkaltet in die Aufbewahrungsgefässe gethan.

Sind sie aber aufgeschnitten, so dürfen sie nicht so lange in dem Zucker sieden, weil sie sonst leicht zerfahren könnten. Man läutert also auf 1 Pf. Pflaumen, 1 Pfund Zucker, siedet ihn zu einer gewissen Consistenz ein, sodann dürfen nur die Pflaumen einmal darinnen aufwallen, und nachdem sie vorsichtig heraus genommen worden, wird der Zucker zur gehörigen Dicke nachgekocht, und wenn er abgekühlt ist, wieder über die Pflaumen gegeben.

Die Hausmütter auf dem Lande, welche Honig in Menge haben, pflegen die

Pflaumen in Honig

einzumachen und zwar, wie es gefällig ist, blau oder grün.

Zu den ersten werden die Pflaumen, wenn sie eben recht reif, aber nicht überreif, genommen, der blaue Staub abgewischt, und in ein Gefäß von Glaß oder Steingut gethan. Alsdenn läutert man den Honig, indem man ihn mit halb Wasser über das Feuer bringt, mit Eiweis abkläret, und wieder zur gehörigen Dicke ein-

einkocht, und nachdem er verkühlet ist, füllet man ihn über die Pflaumen, daß sie damit bedeckt sind, legt auch noch einen Deckel in das Gefäß und beschwert ihn.

Um sie grün einzumachen, muß man ihnen die Haut abziehn, welches am leichtesten geschieht, wenn man sie in heißes Wasser taucht, und in kaltem wieder abkühlt. Hierauf verfährt man damit, wie mit den blauen.

Eine gar artige bunte Reihe macht es, wenn man von beiden Arten auf eine Assiette, nach seiner Phantasie anrichtet. Will man die blauen Pflaumen ohne Honig auf den Tisch bringen, oder sonst in der Küche zu etwas anwenden, wenn es keine frischen mehr giebt z. B. stoffen rc. so setzt man sie in einem Gefässe mit Wasser über Kohlen, daß der Honig flüßig wird, nimmt sie dann heraus, und läßt sie auf einem Siebe abtrocknen, sodann taucht, oder besser übergießt man sie mit laulichem Wasser, und dieses wiederholt man so oft, bis aller Honig abgeschweift ist. Das Honigwasser darf man nicht als unnütz weggießen, sondern kan es zu mancherley häußlichem Gebrauche, als zu Eßig rc. anwenden.

Wenn diese Arten des Einmachens zu süß ausfallen, kan man es nach folgender Methode versuchen, und zu dem Zucker ein wenig Weineßig nehmen. Zu 8 Pfund Pflaumen, die wohl abgewischt und mit einer Spicknadel durchstochen worden, nimmt man 4 Pfund Zucker und 1 oder 1½ Quart Weineßig, und Zimmt und Nelken ohngefehr von jedem ½ Loth, läßt

es

es sieden, und gießt es dann kochend über die Pflaumen. Auf den andern Tag seigt man den Eßig ab, bringt ihn über Feuer, und verfährt damit wie gestern.

Endlich den dritten Tag, thut man die Pflaumen und das Gewürz dazu hinein, wenn der Eßig siedet, und lässet sie so lange darinnen bis sie mürbe sind. Alsdenn nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus, legt sie in Gläser, und läßt den Saft vollends zu einem dicken Syrup einkochen, den man siedend über die Pflaumen füllt. Sollte es sich dennoch in einigen Tagen entlassen, so wird er noch einmal nachgesotten.

Wenn man mehreren Eßig nimmt, und mit dem Zucker nicht so dick einkochen lässet, so hat man die eigentlichen

in Eßig eingelegten Pflaumen.

Ein Schock Pflaumen, wovon das Blaue abgewischt, und die mit einer Nadel verschiedenemal durchstochen worden, werden in ein Glas eingelegt, und ein Quart Weineßig welches mit drey Pfund Zucker, und einem Loth Zimmet, und halb so viel Nelken gesotten worden, nachdem er abgekühlt ist, darauf gegossen, und so bleibt es 8 Tage stehen. Nachher gießt man ihn wieder ab, siedet ihn zur vorigen Dicke ein, und füllet ihn nochmals darauf. Nach 8 Tagen bringt man den Eßig wieder über Feuer, und wenn er zu sieden anfängt, thut man die Pflaumen darein, und läßt sie mit aufwallen, bis sie zu platzen anfangen; dann ist

es

es Zeit, sie abzuheben, und in ihre Aufbewahrungs-Gefässe zu thun.

Nach meinem Geschmack sind diese Pflaumen noch zu süß, und ich pflege sie also nach folgender Vorschrift einzumachen. Ich nehme nur 1¼ Pf. Zucker auf ein Quart Weineßig, lasse beydes mit einander sieden, bis es wie ein dünner Syrup wird, und kläre es mit dem Weißen von einem Ei ab. Unterdessen suche ich die schönsten Pflaumen, wische den blauen Staub davon, durchsteche sie mit einer Nadel, und lege sie mit Zimmt und Nelken in ein Geschirr, in welchem ich sie mit dem siedenden Weineßig übergieße. Nach 5 oder 6 Tagen seige ich den Weineßig wieder ab, lasse ihn sieden, und thue dann die Pflaumen dazu hinein, nach einer Weile, wenn sie aufplatzen wollen, nehme ich sie mit der Schaumkelle heraus, lasse den Weineßig noch ein wenig nachsieden, und thue beydes in ihre Geschirre.

Um den Geschmack dieser sauren Pflaumen noch mehr zu erhöhen, pflegt man auch

Pflaumen in Pontack

einzulegen. Man nimmt dazu einen Topf von Steingut, ohngefehr von 6 Quart, leget die Pflaumen, nachdem sie wie ich schon erwähnt abgewischt und durchstochen sind in dieses Gefäs. Alsdenn gießt man eine Berliner Bouteille Pontack und 3 Quartierchen Weineßig in ein Kasserole, thut 3 Pfund Zucker, ein halb Loth Zimmt, und eben so viel Nelken dazu, und läßt es zusammen sieden, wenn es die gehörige Consi-

stenz hat, wird es heiß auf die Pflaumen gegossen. Den andern Tag seigt man die Brühe ab, siedet sie auf, und giebt sie wieder siedend über die Pflaumen; auf den dritten Tag werden die Pflaumen mit der Brühe aufgekocht, so ist es geschehen.

Endlich können wir auch noch die

Pflaumen in Brandwein

einlegen. Man nimmt sie hierzu, wenn sie zwar reif, aber noch nicht zu weich sind, übergießt sie mit heißem Wasser, und zieht ihnen dann die Haut behutsam ab. Sodann kocht man von Zucker mit etwas Wasser einen dicklichen Syrup, legt die Pflaumen hinein, und läßt sie gemach darinnen aufkochen. Ist dies geschehen, so nimmt man die Pflaumen heraus, thut sie in eine Terrine, und gießt den Syrup darauf. Nach 8 Tagen seigt man ihn wieder ab, läßt ihn aufsieden und wenn er zu dünn ist, so thut man noch ein Stück Zucker dazu, und füllet ihn siedend wieder über die Pflaumen. Nun läßt man es wieder 8 Tage stehen, und verfähret damit wie ich eben gesagt; wenn der Syrup aufgesotten ist, und die meiste Hitze verrauchet, so gießt man so viel Franzbrandwein dazu, als der Syrup am Maaße beträgt, deckt es unverzüglich zu, und läßt es mit einander erkalten; alsdann gießt man es über die Pflaumen, bindet das Gefäß zu, und bringt es in die Vorrathskammer. Indeß muß man doch die erste Zeit noch die Bemühung über sich nehmen, und es alle Tage einmal umschütteln.

Da

Da wir nun die Pflaumen auf mancherley Art feucht eingemacht haben, so wollen wir es nun auch mit trockner Confiture versuchen, und zuerst

getrocknete breit gedrückte Pflaumen

fabriziren. Man macht mit möglichster Behutsamkeit die Kerne aus den Pflaumen, läutert nachher Zucker, und zwar auf jedes Pfund Pflaumen ½ Pfund Zucker, thut die Pflaumen in den Zucker, ohne daß sie jedoch darinnen kochen dürfen; wenn sie völlig darinnen durchzogen sind, so hebt man sie vom Feuer, schüttet sie in eine Terrine und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen; worauf man den Zucker wieder abseiget und bis zu grossem Fadenzucker einsiedet. Alsdenn werden die Pflaumen hineingeschütter und 6 bis 8 mal mit aufgesotten und wohl abgeschäumet; nun werden sie wieder auf den warmen Ofen gesetzt und erst den andern Tag nimmt man sie heraus, läßt den Zucker abtropfen und legt sie auf einen Rost, auf welchem sie auf dem Ofen trocknen müssen. Ist dies geschehen, so werden sie umgewendet, um dies auch auf der andern Seite zu bewerkstelligen. Sind sie dann völlig trocken, so können sie in Schachteln, die mit Papier ausgefüttert sind, aufbewahret werden. Auch kan man eben solche

eingekleidete Pflaumen

machen, als wie wir ehemals mit den Kirschen thaten.

Wir wollen hierzu so viel Pfund Zucker, als wir Pflaumen am Gewicht haben, nach grosser Federart sieden, die Pflaumen ein paar mal darinnen aufwallen

lassen, und sodann wegsetzen, daß sie ihren Saft von sich geben. Hierauf wollen wir sie noch einmal über Feuer bringen, so lange kochen lassen, bis der Zucker nach grosser Perlenart gesotten ist, und nun mögen sie bis zum folgenden Tage auf dem Ofen in einer Terrine stehen bleiben; morgen wollen wir sie aus dem Syrup herausnehmen, und nachdem sie wohl abgetropfet und ein wenig übertrocknet sind, wollen wir sie zu vergrössern suchen, indem wir aus zwey Pflaumen die Kerne heraus schneiden und die dritte, welche Kern und Stiel behalten muß, damit so umkleiden, als wenn es nur eine wäre. Diese vergrößerte Pflaume wälzt man ferner in gestossenem Zucker, setzt sie auf Kupferbleche, und läßt sie auf dem warmen Ofen trocknen.

Es hängt von Ihrer Willkühr ab, ob Sie hierbey den Pflaumen zuvor die blaue Haut abziehen wollen, welches Sie, wie bekant, am leichtesten mit heissem Wasser bewerkstelligen können, oder nicht.

Haben wir ausser dem eigentlichen Einmachen noch so mancherley in der Schule des Zuckerbäckers von den Obstsorten, die wir bereits vorgehabt, machen lernen, so soll es uns auch nicht bey den Pflaumen fehlen, sondern wir wollen die guten Sächelchen auch hiermit versuchen. Das erste sey

Marmelade von Pflaumen.

Hierzu wollen wir die blaue Haut von den Pflaumen, mit Hülfe des heissen und kalten Wassers abziehen, die Kerne heraus machen, und nachdem wir auf 5 Pfund Pflaumen 1 Pfund Zucker geläutert, die Pflaumen

darein schütten, und sie über einem sehr gelinden Feuer unter beständigem Umrühren kochen lassen, bis die Masse etwas steif wird. Unterdessen können wir die Steine aufschlagen, die Kerne abschälen, in feine Striemchen schneiden, und darunter mischen. Sind wir dann fertig, so füllen wir sie warm in die Aufbewahrungs-Gefässe, und bestreuen sie oben mit Zucker.

Auf eine andre Art kan man diese Marmelade verfertigen, indem man ein Gefäß mit schönen reifen Pflaumen vollfüllt, verbindet und verkleistert; dieses Geschirr wird nun in einen Kessel mit Wasser gesetzt, Feuer darunter gemacht, und so 1½ oder 2 Stunden gekocht. Wenn man alsdenn das Geschirr wieder herausgenommen hat, so seigt man den darinn befindlichen Saft in ein Kasserole, thut so viel geläuterten Zucker, als des Saftes ist darunter, und läßt es zusammen einsieden, bis es die gehörige Dicke hat, da man es denn in Formen füllt und in Schachteln, die mit Papier ausgefüttert sind, aufbewahret.

Sollte Ihnen diese Marmelade zu süß seyn, so können Sie auch wohl den Saft ohne Zucker zu der nöthigen Consistenz einsieden, es bedarf aber ohne Zucker mehr Zeit und Mühe.

Nun mögen

Pasten von Pflaumen

folgen. Wir müssen hierzu ausgekernte Pflaumen mit ein wenig Wasser über Feuer setzen, und wenn sie zerkocht sind, selbige durch ein Sieb treiben; alsdenn

werden sie noch einmal über Feuer gebracht und etwas dicker eingekocht. Diese Marmelade mischt man nun unter eben so viel Zucker, der nach Art des gebrochenen gesotten ist, läßt es über Feuer unter beständigem Umrühren mit einander aufwallen, und füllt es dann in die Pastenformen, welche man nachher auf einen Ofen zum trocknen bringt.

Fast von gleichem Geschmacke sind die

Clarequets von Pflaumen.

Man nimmt hierzu die schönsten Pflaumen, und haben Sie von den edlen Sorten, als Reine Claude, Mirabell u. d. g. so ist es desto besser, diese Pflaumen werden geschält, von ihren Kernen entlediget, und müssen mit etwas Wasser ohngefähr 7 oder 8 mal aufwallen, nachher drückt man sie durch ein Sieb, und thut so viel Zucker, der nach Art des gebrochenen gesotten worden, als man Saft am Gewicht hat, dazu, und läßt es mit einander zu einer glatten Gallert einsieden. Diese wird nun in die Clarequets-Formen gethan, und auf Kupferblechen auf einen warmen Ofen gesetzt.

Um

Gefrohrnes von Pflaumen

zu machen, darf man nur die schönsten Pflaumen auswählen, selbige mit ihren aufgeklopften Kernen im Mörser zerstoßen, und durch ein Sieb treiben. Auf ein Pfund dieses durchgetriebenen, nimmt man ein halb Pfund geläuterten Zucker, den Saft von ein paar

Citronen, und die auf Zucker abgeriebene Schale, mischt es gut untereinander, und verfährt damit, wie es Ihnen schon hinlänglich bekant ist.

Da die Pflaumen unter die Obstarten gehören, die meistens so reichlich gerathen, daß wir sie im Ueberfluß haben, so muß uns natürlicher weise auch daran gelegen seyn, so lange als möglich die Pflaumen frisch zu erhalten. Ich empfehle Ihnen hierzu die Mittel, welche ich Ihnen zur Erhaltung der Kirschen vorgeschlagen habe, vorzüglich rathe ich Ihnen ein Fäßchen nach damaliger Vorschrift damit zu füllen, und in einen Brunnen zu versenken. Fehlt Ihnen aber etwan ein Brunnen, den Sie so lange entbehren könten, oder es ist Ihnen eben nicht um die möglichst längste Dauer zu thun, so können Sie ja einen Versuch machen, und die Pflaumen auf folgende Art, da sie sich denn auch einige Zeit gut erhalten sollen, behandeln:

Man wäscht und reiniget nehmlich den feinsten weißen Sand, welchen man nur bekommen kan, so lange, bis das Klare ablauft, und trocknet ihn dann an der Sonne. Unterdessen leget man schöne unbeschädigte Pflaumen, ehe sie vollkommen reif werden, schichtweise in ein Fäßchen, siebet in die Zwischenräume den trocknen Sand, machet es fest zu und setzet es so fort in ein kühles und trocknes Zimmer.

Die übrigen für die Haushaltung sehr wichtigen Benutzungen durchs Abbacken und Musrühren, sollen an seinem Orte vorkommen.

Außer den gewöhnlichen Pflaumensorten, giebt es eine schlechtere Abart die

Zwetschken,

welche in der Haushaltung eben so wohl benutzt werden können; indeß bedarf es hierzu eben keiner besondern Vorschriften, sondern sie können wie die Pflaumen behandelt werden. Man kan sie eben sowohl stoffen, schmoren, süß und sauer einmachen, backen u. s. w. nur daß es nicht eine so beliebte Gastspeise als die Pflaumen ist.

Noch giebt es aber auch eine vorzügliche Pflaume, die man

Prünelle

nennt; glauben Sie indeß nicht, daß es eine besondere Art ist, sie werden nur aus den schönsten und besten Pflaumen zubereitet, wir erhalten die eigentlichen Prünellen durch die Kaufleute aus Frankreich, und man sagt, daß man darzu die Brignoler Pflaume nimmt; sie ist groß, gelb, eyförmig, und läßt den Kern willig gehen. Und sehen Sie, meine Liebe, da haben Sie schon die Eigenschaften, welche die Pflaumen haben müssen, aus denen Sie Prünellen machen wollen, die den ausländischen gleich kommen können. Es wird Ihnen nicht schwer werden, in Ihrem grossen Obstgarten einige Pflaum-Bäume zu finden, deren Früchte groß und fleischigt sind, und aus denen sich der Kern leicht heraus machen lässet, sie mögen übrigens blau oder gelb seyn, dies thut nichts zur Sache, denn man muß ihnen ohnedies die Haut abziehen. Dies zu bewerkstelligen, ist nun eben kein geschwindes und leichtes Geschäfte, wenn man die Pflaumen nicht verun-

stal-

stalten und zerreissen will. Wenn man Gelegenheit hat, die Pflaumen bis auf den höchsten Grad der Reife, das heißt, bis zum Einschrumpfen auf dem Baum stehen zu lassen, so kan man sich diese Arbeit sehr erleichtern; wenigstens muß man sie vorher einige Zeit in einer Kammer auf dem Stroh liegen lassen, daß sie ein wenig anwelcken. Kan man aber auch dieses nicht haben und muß sie ganz frisch nehmen, so übergießt man sie mit heissem Wasser, und kühlt sie in frischem wieder ab, da sie dann die Haut leicht fahren lassen.

Wollte man sie ohne diese Vorbereitung so frisch vom Baume schälen, so würde dies nicht nur ein sehr langweiliges Geschäfte seyn, sondern die Pflaume würde auch unansehnlich werden, indem ihre Oberfläche uneben und höckricht aussehen würde; ich übergehe übrigens die Manier, wie diese Haut den Pflaumen abgezogen werden kan, da sich so etwas nicht gut schriftlich beschreiben lässet; und überdies bin ich so fest von der Addresse der schönen Hände meiner Mitschwester, vorzüglich aber von Ihrer Geschicklichkeit überzeugt, daß ich eine dergleichen Anweisung für völlig überflüssig halte; und sollte ja eine unerfahrne Hausmutter darunter seyn, die sich nicht bald zu rathen wüste, je nun, diese würde sich aus meiner schriftlichen Belehrung auch nicht zu recht finden, und mag es lieber aus der Erfahrung lernen. Um Ihnen aber doch diese Arbeit etwas bequemer zu machen, habe ich ein kleines Messerchen bestellt, welches oben so rund, wie ein Oculiermesser ist, mit diesem läßt

sich die Haut am leichtesten abziehen, um aber den Kern heraus zu stossen, nehmen Sie lieber ein spitziges Messerchen, und stossen ihn oben oder unten behende heraus. Wie sie nun übrigens getrocknet und nachher benutzet werden, darf ich Ihnen nicht besonders beschreiben, sie sind nur veredelte Pflaumen, und können also beynahe wie diese behandelt werden.

Wenn wir nun die Pflaumen auf so mancherley Art benutzet haben, so bleibt uns nichts als die Kerne übrig, und auch diese wollen wir noch vortheilhaft anwenden. Ich muß Sie hierbey auf die vorigen Obstarten zurück weisen, und so wie Sie aus Kirschkernen wohlschmeckende Getränke zubereiten konnten, so können Sie einen gleichen

Ratafia von Pflaumenkernen

machen. Geben Sie sich die Mühe, und lesen Sie deshalb in meinen Briefen von den Kirschen nach.

Eben erhalte ich das für Sie bestellte Messerchen zum Pflaumenschälen, ich lege es hier bey, und wünsche daß Sie den häufigsten Gebrauch davon zu machen Gelegenheit haben, denken Sie dabey jedesmal an

Ihre

Freundin

G.

Fünfter Brief.

Meine Beste,

Der Herbst ist beynahe da, und mit ihm reift uns eine der schönsten Zierden unserer Obstgärten die herrliche

Pfirsiche

entgegen; da aber die Dauer dieser Frucht kurz ist, so lassen Sie uns eilen den möglichst besten Gebrauch davon zu machen, und gewiß, dieser Gebrauch wird reichhaltiger seyn, als Sie vielleicht jezt glauben, zwar wenig für die Küche, aber desto mehr für den Nachtisch: jedoch soll es uns nicht vor der Hand an einer

Suppe von Pfirsichen

fehlen, die wir Abends kalt zur Erfrischung auf den Tisch geben wollen.

Man kan darzu so viel Pfirsichen nehmen, als man ohngefehr denkt nöthig zu haben, je nachdem die Gesellschaft stark ist, wir wollen jezt auf eine kleine Terrine voll 12 Stück rechnen, diese müssen zwar reif, aber noch nicht ganz mürbe seyn; nachdem sie geschält worden, sezt man sie mit einem halben Quart Rheinwein, etwas über ein Viertelpfund Zucker, einem Loth

Zimmet und Citronschale zum Feuer. Da die Pfirsichen ohnehin weich sind, so dürfen sie nur ein paarmal überkochen, und man kan die Hälfte davon heraus nehmen, und in die Terrine legen, zu der andern Hälfte gießt man noch ein Viertelquart Wasser, läßt sie vollends zerkochen, treibt sie alsdenn durch ein Haarsieb über die Pfirsichen in der Terrine; und giebt sie kalt zur Tafel.

Einen andern Abend wollen wir anstatt dieser Suppe eine Schüssel

gedämpfte Pfirsichen

aufsetzen. Die geschälten Pfirsichen können zerschnitten oder unzerschnitten, in ein Kasserole oder Schüssel gelegt werden, und nachdem man Wein darzu gegossen, und nach Belieben versüßt hat, werden sie ein wenig übersotten; wenn man meint, daß sie weich genung sind, so nimmt man sie heraus, und läßt die Brühe besonders einsieden, die man beym Anrichten sodann über die Pfirsichen giebt, auch kan man sie zugleich noch mit Zucker und Zimmet, oder Trisanett bestreuen. Nimmt man rothe Pfirsichen hierzu, so bekommt die Brühe ein herrlich Ansehen.

Oder soll es kalte Tafel seyn, so wollen wir unsern Gästen einen

Sallat von Pfirsichen

auftragen, welcher gewiß erquickend und zur Kühlung seyn wird. Aber auch hiermit können wir abwechseln.

Ein-

Einmal wollen wir die Pfirsichen blos schälen, in dünne Scheiben schneiden, und diese mit Citronsaft beträufeln; beym Anrichten werden sie mit Zucker und sehr fein geschnittener Citronschale bestreuet, und aufgetragen.

Das anderemal wollen wir sie ebenfalls schälen, und aufschneiden, doch so, daß sie an einer Seite zusammenhängend bleiben, sodann den Stein aufklopfen, schälen, und den Kern wieder in die Pfirsiche stecken, oder nach Belieben können auch geschälte Mandeln darein gesteckt werden. Sind sie nun zierlich auf eine Schüssel gelegt, so wird Malvasier darauf gegossen, und mit Trisanett bestreuet.

Man kan auch eine Farce von Mandeln und eingemachter Citronschale machen, und den Boden der Schüssel damit belegen, ehe die Pfirsichen darauf angerichtet werden. Auch kommt es auf uns an, wie herrlich wir noch diesen Sallat mit eingemachten Sachen verzieren wollen.

Endlich wollen wir noch eine

Torte von Pfirsichen

backen; wenn wir ein Unterblatt mit einem Rande von feinem Blätterteige gemacht haben, so belegen wir solches mit geschälten und aufgeschnittenen Pfirsichen, dergestalt, daß wir die runde Seite oben kehren, bestreuen sie recht stark mit Zucker, Zimmt, und klein geschnittener Citronschale, legen einen ausgeschnittenen Deckel oder ein Gatter von Teig darauf, und backen es wie bekannt.

Oder

Oder man läßt die Pfirsiche zuvor in einem Kasserole mit geläutertem Zucker kochen, und füllt alsdenn die Torte wie bekannt damit.

Aber auch einen Teller kleines Backwerk wollen wir auf den Tisch liefern indem wir

Striezel von Pfirsichen

backen. Hierzu müssen wir erst schöne weiße Pfirsichen mit heißem Wasser brühen, selbige sodann schälen, und die Kerne heraus nehmen; hierauf nimmt man auf ein Pfund Pfirsichen drey Viertelpfund Zucker, stößt beydes in einem Mörser durcheinander, mischt 2 Eier, und etwas geriebenes Eierbrod darunter, und läßt es auf Kohlen in einer Schüssel ein wenig abdämpfen, formiret aus diesem Teige kleine Striezel, bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, und läßt sie abbacken. Wenn nun die Tafel hinlänglich versorgt ist, so wollen wir den Ueberfluß für die Zukunft einmachen und benutzen; wir können aber, so wie bey den Aprikosen, schon

unreife grüne Pfirsichen einmachen,

so wie sie überhaupt fast durchgehends wie diese behandelt werden.

Die unreifen Früchte werden in Wasser überkocht, und die Kerne herausgenommen; sodann wird geläuterter Zucker, welcher etwas ausgekühlt ist, darüber gegossen, und so bleibt es bis morgen stehen. Den folgenden Tag wird der Zucker abgeseiget, aufgesotten, und wieder laulicht über die Pfirsichen gegeben. Den drit-

dritten Tag kocht man beydes zusammen auf, daß der Zucker die gehörige Dicke bekommt; alsdann kan man sie, nachdem sie ein wenig erkaltet sind, in Einmache-Gläsern verwahren, oder man kan auch die Pfirsichen herausnehmen und abtrocknen.

Auf eine andre Art verfährt man damit auch folgender Gestalt.

Nachdem man die unreifen Pfirsichen geschält und von ihren Kernen entlediget hat, so wirft man sie in frisches Wasser, bald darauf aber bringt man sie in heißes Wasser, läßt sie darinnen sieden, bis sie grün werden, dann kühlt man sie wieder in kaltem Wasser ab. Ferner wird nun Zucker perlenartig gesotten, die Früchte hineingelegt, damit gekocht, bis sie sich drücken lassen, und dann wieder abgehoben. Nach etlichen Stunden aber bringt man sie wieder übers Feuer, und läßt sie so lange sieden, bis der Zucker die erste Dicke wieder erlangt hat. Da man sie dann, wenn sie ausgekühlt sind, aufbewahret.

Um

reife Pfirsichen einzumachen

kan man sie geschält oder ungeschält aufschneiden, und die Kerne herausnehmen, oder man kan sie ganz lassen, und die Kerne beym Stiel heraus stossen. Nach dieser Zubereitung nimmt man auf jedes Pfund Früchte fünf Viertelpfund geläuterten Zucker, läßt ihn zur gehörigen Dicke einsieden, thut dann die Pfirsichen hinein, und läßt sie einigemal darinn aufsieden; zuletzt werden sie herausgenommen, und der Zucker vollends

zur

zur nöthigen Consistenz eingekocht, und dann wieder darüber gegeben.

Manche lieben mehr die

in Brandwein eingelegten Pfirsichen.

Diese kan man aber geschält und ungeschält zubereiten.

Zu den geschälten muß man die Pfirsichen zuvor mit heißem Wasser ans Feuer bringen, und wenn sie weich sind, dann in kaltes Wasser legen, so wird sich die Schale leicht abziehen lassen. Hernach wird auf ein Pfund Früchte ein halb Pfund Zucker geläutert, die Pfirsichen hinein gethan, und damit ein paarmal aufgesotten. In 24 Stunden seigt man den Zucker sachte ab, läßt ihn ein wenig einsieden, und giebt ihn wieder heiß über die Pfirsichen. Auf den folgenden Tag thut man sie in gläserne Flaschen mit weiten Hälsen, setzt den Syrup noch einmal über Feuer, vermischt, wenn er erwärmt ist, gleich viel Brandwein damit, und gießt es kalt über die Früchte. Sollen sie noch nicht damit bedeckt seyn, so läutert man andern Zucker, gießt so viel Brandwein, als Zucker ist, darunter, und füllt es darauf.

Sollen sie aber ungeschält seyn, so wischt man erst mit einem Tuche behutsam das Rauche oder die weichen Haare von den Pfirsichen, siedet ferner auf ein Pfund Früchte ein Viertelpfund Zucker nach grosser Federart, und thut sie hinein. Wenn sie etwa vier Sode gethan haben, nimmt man sie heraus und thut sie in die Flaschen. Sodann mischt man unter den

Zucker zweymal so viel Brandwein, und giebt ihn über die Pfirsichen.

Die ungeschälten Pfirsichen sind weniger mühsam in der Zubereitung, als die geschälten, und dauren doch länger als diese.

Dies waren nun die nassen Confitüren, wir wollen zu den trocknen übergehen und

trocken eingemachte Pfirsichen

zubereiten lernen. Hierzu müssen reife Pfirsichen sauber abgeschält werden, und dann legt man sie auf einen Rost, daß sie ein wenig durchprägeln. Ist dies geschehen, so legt man die Früchte in eine porzelaine Schüssel, läutert Zucker, und nachdem dieser abgekühlt ist, so giebt man ihn über die Pfirsichen. Nach einigen Stunden kan man sie wieder aus dem Syrup nehmen, und auf Schiefertafeln, die mit feinem Zucker bestreut worden, an einem warmen Orte abtrocknen. Beym Einpacken in Schachteln zum aufbewahren, werden sie noch einmal mit feinem Zucker bestreuet.

Zur Veränderung kan man aus diesen trocknen Pfirsichen, so wie aus denen, die in Brandwein eingelegt worden,

braun bezuckerte Pfirsichen

machen. Die in Brandwein eingelegten Pfirsichen müssen zuvor herausgenommen, und abgetrocknet werden. Dann läßt man Zucker braun sieden, taucht die Pfirsichen mit einer Gabel hinein, indem man den Zucker über Kohlen warm erhält, und steckt sie vermit-

mittelst eines hölzernen Stäbchens an den Rand eines geflochtenen Korbes, daß sie in der Luft abtrocknen.

Aus jeder Art dieser naßeingemachten Früchte kan man mit leichter Mühe

Candirte Pfirsichen

bereiten. Man nimmt dieselben aus ihrem Syrup, und läßt sie wohl abtropfen; unterdessen siedet man Zucker fadenmäßig, hebt ihn vom Feuer, daß er dick wird, und sich am Rande der Pfanne weiß ansetzt; in diesen Zucker thut man sofort die Pfirsichen, und läßt sie so lange darinn, bis sich der Zucker ein wenig angesetzt hat, dann nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen, und auf einer Schieferplatte oder Kupferblech an einem warmen Orte trocknen.

Mit wenig Mühe kan man

gestoffte Pfirsichen

verfertigen. Man läßt sie erst ein paar Sode in heissem Wasser thun, daß sie sich leicht abschälen, alsdann schneidet man sie entzwey, nimmt die Kerne davon, und läßt sie in geläutertem Zucker so lange sieden, bis sie sich drücken lassen. Nun werden sie herausgenommen, und nachdem der Zucker noch ein wenig nachgesotten worden, angerichtet, und der Syrup durch ein Sieb darauf gefüllt.

Zur Abwechselung machen wir ein andermal

geröstete und gestoffte Pfirsichen.

Man zieht ihnen, wie zuvor gesagt, die Haut vermittelst heißem Wassers bequem ab, wirft sie in kaltes,

und thut sie dann in braun gesottenen Zucker, mit welchem sie gemach rösten müssen, biß sie weich sind. Beym Anrichten macht man geschwind einen leichten Syrup von Wasser und Zucker, gießt ihn in die Schüssel, und die braun gerösteten Pfirsichen darauf, oder, man läßt die Pfirsichen in einem warmen Backofen durch und durch braten, wirft sie in kaltes Wasser, und zieht ihnen die Haut ab. Dann läutert man Zucker, läßt sie darinnen aufkochen, und gießt beym Anrichten den Saft durch ein Sieb.

In der Geschwindigkeit kan man

gestoffte Pfirsichen aus Brandwein

aufsetzen, indem man die in Brandwein eingelegten Früchte heraus nimmt, abtropfen lässet, und in einer Schüssel zerschnitten zierlich anrichtet, alsdann geläuterten Zucker, der zu einem dünnen Syrup eingesotten worden, darüber gießet und aufträgt.

Wenn Hr. N. . . , welcher in meiner Nachbarschaft bey dem Kammerherrn von X. — als Koch in Diensten ist,

gestoffte Pfirsichen a la Cloche

machet, so nimmt er einen silbernen Teller, bestreut den Boden desselben dick mit Zucker, legt die Pfirsichen ganz darauf, und bestreut sie oben wieder mit Zucker. Hierauf setzt er sie über gelindes Feuer, legt den Deckel von der Tortenpfanne darauf, und auf diesen Kohlen. Nun dämpfen sie darunter ganz sachte, bis sie sich leicht drücken lassen; sie erhalten auf diese

Art eine schöne Farbe, und glänzendes Ansehen. Man pflegt sie warm auf die Tafel zu geben.

Aber nun müssen wir wieder für die Zukunft sorgen, und da soll die

Conserve von Pfirsichen

zuerst vorkommen. Die Früchte, welche wir hierzu nehmen, und welche nur halb reif seyn dürfen, schält und zerschneidet man, und läßt sie auf einem kleinen Feuer zerkochen. Nachdem sie nun auf diese Art zu einer dicken Marmelade geworden, so muß man auf 6 Unzen 1½ Pfund Zucker nach grosser Federart sieden. Ist dieser etwas erkaltet, so rührt man ihn unter die Marmelade, und füllt die Papierformen damit voll, in denen man sie steif werden läßt, um sie ferner nach Gefallen in Tafeln zu schneiden. Hierauf kan die

Marmelade von Pfirsichen

folgen. Auch zu dieser müssen die Pfirsichen nicht zu reif sein, und eben so wie oben geschält und zerschnitten werden; auf ein Pfund dieser Pfirsichen, stößt man drey Viertel oder ein ganzes Pfund Zucker fein, und mischt sie nach und nach darunter. Nun bringt man sie auf ein helles Feuer, und läßt sie unter beständigem Rühren dick werden; was aber nicht völlig zergehen will, wird mit einem Löffel zerdrückt, und die Marmelade noch einmal aufs Feuer gebracht, daß sie ganz klar werde. Wenn sie recht ist, so muß sie, indem man einen Finger darein taucht und den andern daran legt, die Finger zusammen kleben.

An

An diese Marmelade kan sich am schicklichsten das

Lattwerg von Pfirsichen

anschließen. Hierzu müssen wir besondere Vorbereitungen machen. Lassen Sie sich Ihr Mägdchen einen Topf siedendes Wasser bringen, und ein härnes Sieb darauf setzen, in dieses wollen wir recht schöne geschälte Pfirsichen, die von ihren Kernen entlediget worden thun, das Sieb zudecken, und so mögen sie durch den heißen Dunst mürbe gemacht werden. Hernach werden wir sie durch das Sieb in ein Kasserole treiben, auf ein Pfund dieses Markes drey Viertelpfund gestossenen Zucker nehmen, untereinander rühren, und so aufsieden lassen, so ist es geschehen, und kan, wenn es ein wenig erkaltet ist, in die Einmachegläser gethan werden.

Man kan von diesem Lattwerg

Pasten von Pfirsichen

formiren, wenn man sie nemlich stark einkochen und ganz erkalten läßt, daß der Teig steif wird, um hernach die Pastenformen damit zu füllen, in welchen er trocknen muß.

Zwar kan man auch die Pfirsichen im Wasser sieden, die Haut abziehen, und so durch ein Sieb treiben; zu jedem Pfunde dieser Pfirsichen nimmt man ein halb Pfund gestossenen Zucker, und läßt es so lange sieden, bis sich der Teig von der Pfanne ablößt, doch muß man fleißig umrühren, sonst hängt es leicht an. Aus diesem Teige kan man nun nach Belieben formen

was man will, und es als trockne Confectüre behandeln, oder man füllt die Pastenformen damit.

Um doch alles mögliche von Pfirsichen zu probieren, so wollen wir doch auch eine

Sulze von Pfirsichen

versuchen. Hierzu lassen Sie uns ein Pfund Pfirsichen schälen, und von den Kernen entledigen; dann ein Pfund feinen gestossenen Zucker dazu thun, so wie auch drey Viertelmaas Aepfelgallerte, dieses muß nun zusammen sieden, doch so, daß die Pfirsichen nicht zerfallen. Wenn sie anfangen weich zu werden, so nimmt man sie behutsam heraus, legt sie in eine Schüssel, und deckt sie unverzüglich zu; dieses erhält ihnen ein schöneres Ansehn. Die Brühe aber läßt man mit ein wenig eingeweichter Hausenblase vollends zu einer Sülze einsieden. Um den Geschmack zu erhöhen, kan man auch ein wenig Gewürz beyfügen. Es fällt besser ins Auge, wenn man hierzu rothe Pfirsichen nimmt, dieselben zwar schält, aber sonst ganz lässet.

Die obige Apfelgallert wird von geschälten und geschnittenen Aepfeln gemacht, welche im Wasser so weich gekocht werden, daß man sie durch ein Tuch pressen kan. Ein Pfund von diesem Safte wird dann mit drey Viertelpfund Zucker zu einer Gallert eingesotten.

Nach unserer gewöhnlichen Ordnung lassen wir immer nach den Geleen das Gefrorne folgen; dies soll auch hier geschehen, indem wir das

Ge-

Gefrorne von Pfirsichen

für die Hand nehmen wollen. Hierzu müssen wir die Pfirsichen schälen, das Fleisch von den Kernen abschaben, und durch ein Haarsieb treiben. Zu diesem Mark nimmt man drey Viertelpfund geläuterten Zucker, ein Paar Tassen voll Rheinwein, und den Saft von 3 Citronen; endlich reibt man die Schale von einer Citrone, und treibt auch dies mit einer Theetasse voll heißen Wasser zu der Masse, dann ist es fertig, um wie bekant in die Gefrierbüchse gebracht zu werden.

Man kan zwar auch den Rheinwein und die Citrone weglassen, und blos die durchtriebenen Pfirsichen, Wasser und Zucker nehmen, allein jenes nach der ersten Vorschrift wird immer einen hervorstechenden, und dieses einen matten Geschmack haben.

Aus diesem Gefrornen ohne Wein und Citronen pflegt man mit wenig Mühe

gefrorne Canelons von Pfirsichen

zu verfertigen. Wenn es nemlich gefroren ist, so arbeitet man das Eis recht durch, füllt die Canelonsformen damit, umbindet sie mit Papier, und setzt sie in einem Gefässe das Löcher hat, wieder aufs Eis. Wie sie übrigens zu behandeln und aus ihnen heraus zu nehmen sind, ist Ihnen schon aus andern Vorschriften bekannt.

Sie werden sich ebenfals noch erinnern, daß wir das Gefrorne von Apricosen in der Gestalt dieser Früchte auf den Tisch bringen könnten, und eben so können wir auch

Pfirsichen von Eis

fabriziren. Um alle Wiederholungen zu vermeiden, darf ich Ihnen nur sagen, daß Sie eine Marmelade aus Pfirsichen nach allen Regeln die ich dabey oben gegeben habe machen müssen. Diese Marmelade läßt man sofort gefrieren und wenn dies geschehen, so arbeitet man das Eis durch, füllt die Pfirsichformen damit voll, setzt sie in einem durchlöcherten Gefässe auf gestossenes Eis, welches mit Salz und Salpeter vermischt worden. Kurz vor dem Auftragen nimmt man sie aus den Formen und mahlet sie mit Gummi Gutti und Carmin oder Cochenille nach der Natur.

Sie haben schon bey den vorigen Arten des Steinobstes gesehen, daß wir nie die Kerne als unnütz wegwerfen dürfen, bey den Pfirsichen aber darf dies am wenigsten geschehen; es ist bekannt, daß man eine Art Brandwein davon macht, welcher sehr geschätzt wird und einen eignen Nahmen hat. Ehe wir sie aber dazu anwenden, wollen wir noch daraus eine Kleinigkeit für den Nachtisch machen und

überzogene Pfirsichkerne

liefern. Wir müssen hiezu 2 Loth Gummi Tragant mit ein wenig Cochenillenwasser einweichen und wenn sich der Gummi aufgelöst hat, das Wasser davon durch ein Sieb in einen Mörser gießen, nach und nach ein Pfund fein gestossenen Zucker dazu schütten und so lange mit einander durchstossen, bis es ein guter Teig wird. Mit diesem Teige füllt man nun die Kerne von den Pfirsichen, nachdem man sie zuvor mit fein gesiebtem

Zucker

Zucker ausgestreut hat, legt in die Mitte die abgeschälte Mandel oder Kern und läßt sie so in einem Siebe auf dem Ofen trocknen.

Und nun kommt die Reihe an Getränke, und zuerst an den bekannten

Persiko.

Man nimmt hierzu zur Hälfte Pfirsich- und Pflaumen-Kerne, auch wohl in Ermangelung letzterer Kirsch-Kerne, stößt sie klein, und läßt sie über Nacht mit Brandwein weichen. Auf den folgenden Tag destillirt man sie, vermischt sie, wie bekannt, mit geläutertem Zucker, so ist er fertig, und kan, nachdem er sich völlig geklärt hat, getrunken werden.

Kräftiger, aber auch umständlicher ist das Recept in der Germershausischen Hausmutter, welches ich Ihnen hier wörtlich mittheilen will, wenn Sie etwan das Buch selbst nicht bald bey der Hand hätten.

Er hat uns einen Spiritus Vini machen lernen, welcher zu dergleichen gebrannten Wassern vortreflich zu brauchen ist. Wir sollen nemlich 1 Pfund Weinsteinsalz oder auch nur Pottasche mit 8 bis 10 Pfund Brandwein in einer Sandcapelle herüber gehen lassen. Oder, wenn wir dies nicht wollen, so können wir nach seinem Rath guten Kornbrandwein, oder besser Weinhefen, oder Franzbrandwein so lange in der Destillierblase herüber gehen lassen, bis es weißlicht kommt, und nicht mehr stark schmeckt. Von diesem Spiritus nun, sagt er, nimm 2 oder ½ Maas, grüne Pfirsichblätter 4 bis 5 Handvoll und 3 Nössel frisch Brunnen-

wasser, destillire dieses in einer Blase, man muß aber zusehen, damit zuletzt kein weißlicht Wasser oder Phlegma dazu komme; hebe dieses auf zum folgenden Gebrauch.

Nimm ausgeschälte Pfirsichkerne
Bittre Mandeln, jedes $\frac{1}{4}$ Pf,
Frische Kuhmilch ein gutes Maas,
stosse und reibe die Mandeln und Pfirsichkerne zu einer Milch wohl untereinander, hernach durch ein Tuch gepreßt, und ein halb Pfund gestossenen Zucker dazu gethan, und unter den vorbeschriebenen Pfirsichblätter-Brandwein gemischt, etliche Tage untereinander stehen lassen, daß es klar wird, auch wohl durch ein Löschpapier gegossen.

Man kan auch die Mandeln und Pfirsichkerne völlig weglassen, und dagegen Pflaumenkerne nehmen, welche man im Herbste beym Pflaummuskochen in Menge haben, und zum künftigen Gebrauche aufbewahren kan, Liqueur schmeckt davon besser, und scheint auch dienlicher zu seyn.

Man kan auch den Liqueur so machen.
Kirschkerne 2 Loth,
Pflaumenkerne eben so viel,
Kümmel 1 Loth,
alles gröblich zerstossen, und mit 3 Quart Brandwein destilliret, abgesüsset, und ihm eine blaue Farbe mit Lackmus gegeben.

Hier haben sie denn also die Wahl, wie Sie Ihren Persiko verfertigen wollen; wir wollen indes auch lernen einen

Rata-

Ratafia von Pfirsichen

zu machen. Mich däucht, ich habe Ihnen das Recept hierzu schon entweder bey Gelegenheit der Aprikosen oder Kirschkerne überschrieben; indessen da ich ungewiß bin, so will ich es lieber noch einmal wiederholen.

Man nimmt 5 Loth Kerne, und ein wenig Zimmet, Nelken und Coriander, gießt ein Maas Brandwein darauf, und läßt es eine Zeitlang so stehen, endlich seigt man es durch, und füllt es in Bouteillen. Wir haben nun das Fleisch und die Kerne dieser Frucht bestmöglichst zu benutzen gesucht, und es ist uns nichts mehr übrig, als auch die Blätter dieses Baumes brauchbar zu finden, und dies geschieht, wenn wir anstatt einer Kaltenschale die bekannte

Pfirsichmilch

zubereiten. Zwar sagen uns die Aerzte, daß es keine gesunde Speise seyn soll, sondern daß man allerley schlimme Folgen und Wirkungen davon gesehen habe, doch vielleicht ist sie nicht allen Naturen gefährlich, oder man muß sich etwan in Acht nehmen, daß man nicht zu viel Blätter dazu nimmt. Doch es sey, wie es sey, wir wollen sie doch wenigstens kochen lernen. Die frischen Pfirsichblätter werden, nachdem sie abgewaschen worden, mit guter Kuhmilch gekocht, und zugleich mit Zucker versüsset, damit sich die Milch nicht etwan käset oder gerinnet; sodann nimmt man die Blätter wieder heraus, zieht die Milch mit Eiern ab, und läßt sie kalt werden; beym Auftragen kan man etwas Zucker und Zimmet darauf streuen, doch ist es

auch nicht unumgänglich nöthig, weil die Milch schon von den Blättern einen angenehmen Geschmack wie nach bittern Mandeln hat, welchen man nicht gern durch fremde Zuthaten verdrängt.

Anstatt der Pfirsichblätter kan man auch Blätter vom Kirschlorbeerbaum nehmen, sie geben der Milch einen gleich guten Geschmack, sind aber auch der Gesundheit eben so nachtheilig.

Da wäre denn nun alles nöthige von den Pfirsichen gesagt, und ich könnte das Packet, (denn Brief kan ich es seiner Länge halber kaum nennen) füglich auf die Post geben; jedoch will ich dies nicht thun ohne die Versicherung beyzufügen, daß ich ewig bin

die Ihrige

G.

Sechster

Sechster Brief.

Meine Beste,

Noch haben wir eine Art Steinobst nachzuholen, die auch hin und her in den Gärten erzeugt wird, und dies ist die

Kornelkirsche.

Zwar ist ihre Benutzung nicht so mannigfaltig, als der vorhergehenden Obstsorten, indes kan man sie doch nicht ganz aus der Acht lassen, und wir wollen doch sehen, was mit ihr anzufangen ist.

Schon das Laub von diesem Baume soll brauchbar seyn, indem man

Thee von Kornelkirschblättern

machen kan, welcher dem morgenländischen wenig nachstehen soll. Sie müssen aber hierzu, wenn sie eben erst ausschlagen, ganz jung abgepflückt, und in dem Schatten getrocknet werden.

Von den Blüthen kan ich Ihnen wenig Gutes erzählen, denn man sagt, daß der Honig, welchen die Bienen davon eintragen, den Durchbruch verursache. Da ich in meinem Garten keinen solchen Baum habe, so habe ich keine eigne Erfahrung von diesem Baume ma-

machen können. Wenn uns dieser Baum durch seine Blätter den Chinesischen Thee entbehrlich machet, so sollen uns seine unreifen Früchte die Stelle der Italienischen Oliven ersetzen, wenn wir sie gehörig behandeln; man kan also

Oliven von Kornelkirschen

machen, wenn man sie zu der Zeit einsammelt, wenn sie noch grün oder höchstens grüngelb, und so klein sind, als die ausländischen Oliven. Nachdem man diese Früchte gereiniget, und abgewaschen, so kocht man sie mit Wasser so lange, bis sie ihren herben Geschmack verlohren haben, und trocknet sie wieder an der Luft; ist dies geschehen, so kocht man sie noch einmal mit Weineßig, und legt sie dann in ein Gefäs ein. Man streuet Lorbeerblätter, Pfefferkraut und andere beliebige und schickliche Gewürze, und Gewürzkräuter dazwischen, und füllt endlich das Gefäs mit scharfem Weineßig voll.

Nach einer andern Vorschrift werden die Kornelkirschen von dem Baume genommen, wenn sie eben roth werden wollen und dann müssen sie erst im Hause welk werden, ehe man zur Sache selbst schreitet. Hierauf nimmt man ein kleines Fäßchen, in welches die Kornelkirschen nebst Stängeln von grünen Fenchel und Lorbeerblättern eingepackt werden, nnd füllt es vollends in den Zwischenräumen mit einer Salzlacke voll, die so stark mit Salz gesättiget ist, daß sie keines mehr annehmen kan, sondern selbiges unaufgelöst zu Boden fällt. Manche pflegen wohl die Kornelkirschen ehe

ehe sie eingelegt werden, ein wenig zu überkochen; da sie aber die Stelle der harten Oliven vertreten sollen, so ist diese Behandlung wo nicht schädlich wenigstens überflüßig. Wir müssen 3 völlige Monate warten, ehe wir diese inländische Oliven brauchen können, sodann aber, wenn wir nichts dabey versehen haben, werden sie recht schön seyn; und wenn wir sie ja nicht in diesem Zustande auf die Tafel geben wollen, so werden sie uns doch in der Küche bey Zurichtung der Speisen, gute Dienste leisten. Und sollten sie uns auch etwan mit der Zeit zu gesalzen schmecken, so können wir diesem Uebel mit einigen Stunden auswässern abhelfen.

Endlich kan man auch diese Frucht im reifen Zustande benutzen, indem man die

reifen Kornelkirschen einmacht.

Man nimmt auf 1 Pfund derselben 1 Pfund Zucker, läutert diesen, und läßt dann die Kornelkirschen geschwind darinnen aufsieden, wobey man sie fleißig umschüttelt und abschäumt. Hernach nimmt man sie heraus, legt sie in die dazu bestimmten Gefässe, und läßt den Syrup vollends zur erforderlichen Dicke nachsieden, welchen man zuletzt lauwarm darauf füllt.

Ob wir gleich mit der Benutzung des Steinobstes fertig sind, so können wir doch diese Materie noch nicht beschließen, weil uns eine der vortheilhaftesten Anwendungen davon in der Haushaltung noch übrig ist. Das Mus von Kirschen und Pflaumen wird von jeder Hausmutter so sehr geschätzt, daß wir das

Auskochen von Obst

unmöglich mit Stillschweigen übergehen können; und es ist, wie mich däucht, der schiklichste Ort, es hier anzuschließen.

Ehe wir aber an die Arbeit selbst gehen, so wollen wir uns zuvor in der Küche nach den Instrumenten umsehen, die wir dabey nöthig haben. Das erste, was uns in die Augen fällt, ist der Kessel, ob wir nun gleich jeden kupfernen Kessel dabey brauchen können, so ist doch derjenige am bequemsten, welcher in einem gemauerten Ofen steht; ich habe wohl nicht nöthig, die Vortheile her zu zählen, welche dieser vor einem Kessel hat, welcher auf einem Dreifus steht, jedermann siehet von selbst ein, daß man einen solchen Kessel leicht umreißen kan, auch die rührende Person dem Feuer zu sehr ausgesetzt ist. Nächstdem müssen wir auch ein Rührholz oder Spatel haben, um es zu zermüssen, und vor dem Anbrennen in Acht zu nehmen, dieser Spatel ist aber nichts anders, als ein langes Holz ohne Spitze, von hartem Holze unten breit, oben aber rund um es bequem anfassen zu können. Endlich haben wir auch beym Auskochen ein Sieb nöthig; wir können uns im Nothfall mit einem gewöhnlichen Durchschlag behelfen, doch ist es besser ein Sieb von Drath und wenn möglich von Meßingdrath zu haben. Treibt man das Auskochen im Großen, so wird man sich 2 Siebe dieser Art anschaffen müssen, das eine etwas dichter als das andere, wie wir in der Folge sehen werden.

Nun

Nun lassen Sie uns zur Sache selbst schreiten: wir können aber aus Pflaumen und Kirschen Mus kochen, nur müssen wir jede Sorte besonders lassen.

Zu dem **Kirschmus** werden blos saure Kirschen genommen und nachdem sie von den Stielen abgepflückt worden, in einen Kessel über Feuer gebracht, und fleißig mit dem Rührlöffel umgerührt. Sind sie so weit zerkocht, daß das Fleisch von den Kernen losgeht, so treibt man sie durch einen Durchschlag oder Sieb, und nun kocht man das durchgetriebene Mus von neuem zur gehörigen Dicke ein. Je derber es wird, desto aufmerksamer muß man mit dem Umrühren verfahren, denn wenn man den kleinsten Fleck unberührt lässet, so hängt es unverzüglich an, und verhindert nicht nur das fernere Umrühren, sondern greift auch unaufhaltbar weiter, so daß das ganze Mus verderben würde. Daher man auch zuletzt das Feuer geschickt zu regieren wissen muß, damit man nicht zu flüchtiges und starkes Feuer unterhalte, so wie sich auch die Person, welche zuletzt das Rühren verrichtet, äusserst sorgfältig in Acht nehmen muß, daß sie jetzt nicht von dem in die Höhe spritzenden Mus verbrannt werde.

Wollen wir nun ferner **Pflaumenmus** abrühren, so werden wir uns zuvor mit unsern Hausgenossen in einen Zirkel setzen, theils um die Kerne heraus zu machen, theils auch um die unreifen oder madichten auszusuchen. Ist dies geschehen, so wandern wir der Küche zu, schütten die Pflaumen in Kessel über Feuer, und schicken uns sofort zum rühren selbst an. Wollen

wir indes diese Arbeit etwas kürzer machen, so können wir auch wohl zuvor die Pflaumen in einem hölzernen Gefässe mit einem Kraut- oder Stoßeisen durchstampfen und klein schneiden. Manche pflegen dieses Pflaumenmus mit andern Obste zu vermischen, es sey nun, daß dies des Wohlschmacks wegen geschieht, oder daß man nur die schlechtern Obstarten gut an Mann bringen will: wir müssen uns hierin blos nach der Beschaffenheit unserer Obstgärten, nach dem Preiße jeglicher Obstart, und nach der Gewohnheit des Ortes richten.

Die gewöhnlichsten Beymischungen aber sind **Hollunder- oder Fliederbeeren**, wovon an seinem Orte kommen wird, und taige **Birnen**. Das mit letzteren vermischte Pflaumenmus ist jedoch von keiner langen Dauer; man thut daher am besten, wenn man ja die Birnen vortheilhaft dazu anwenden will, daß man sie nur zu der Zeit kocht, und mit dem schon fertigen Pflaumenmus vermischt, wenn man sie eben zu brauchen gedenkt. Das rechte Verhältniß dabey ist ein Theil von dergleichen Birnen, und zwey Theile Pflaumenmus. Um den Pflaumenmus eine bessere dunkle Farbe zu verschaffen, pflegen einige Welsche-Nüsse mit ihren grünen Schalen in das kochende Mus zu werfen, die Nüsse bleiben darinnen gut, und sind zu seiner Zeit immer noch eßbar, das Mus erhält eine schwärzliche Farbe davon. Um dieses Pflaumenmus zu veredlen, und zu verbessern, macht man **Saftmus** davon, das heißt, wenn die Pflaumen völlig zerkocht aber noch sehr flüßig sind, so treibt man sie durch das

engste

engste Sieb, welches man haben kan, damit die Schalen zurückbleiben, und kocht es nachher erst zu der gehörigen Dicke ein. Will man nur etwas weniges von dergleichen Saftmus machen, und darf die Zeit dabey nicht sparen, so ist es besser, wenn man den Pflaumen vermittelst heißen Wassers die Haut abschält, und sie dann erst zu Mus rühret. Wenn das Mus fertig ist, pflegen es manche mit Zimmet, Nelken und klein geschnittener Citronschale zu würzen, ich halte aber dafür, daß es besser sey, wenn man die Würze erst dann hinzu thut, wenn man sie zu dieser oder jener Speise anwenden will. Ueberhaupt aber wird das Mus in Zeit- und **Dauermus** eingetheilet, indem man nehmlich das erstere, welches man bald verspeisen will, nicht so derb darf einkochen lassen, als dasjenige, welches zu einer langen Dauer bestimmt ist. Man verwahret dergleichen Mus gewöhnlich in Töpfen von Steinguth, oder auch in Fässern von Holz. Nachdem man die Aufbewahrungsgefässe mit dem Mus gefüllt, muß man sie den ersten Tag von Zeit zu Zeit rütteln, damit sich dasselbe überall gleich anlege, der leere Raum welcher eben dadurch entstehet, wird mit frischem Mus vollgefüllt; und endlich um die äussere Luft ganz davon abzuhalten, übergießt man es oben mit braun gebratener Butter, oder geschmolzenem Pech. Auch kan man nur trockne Wallnusblätter darüber decken, und auf diese weichgemachten Lehm legen, welcher zuvor mit Spreu vermischt worden, es muß derselbe aber nicht zu weich, sondern so steif seyn, daß sich die Blätter gut damit andrücken las-

lassen. Oft ist es auch nur genung, die Töpfe mit dem Mus in einen warmen Backofen zu schieben, wodurch sie oben eine harte Rinde bekommen, die der äussern Luft den Zugang verschließt. Wiederholt man dieses Einschieben in den warmen Ofen, so werden sie leicht so trocken, daß man sie aus dem Gefässe heraus nehmen, und auf einem Brette in Gestalt grosser Ziegel dergestalt abtrocknen kan, daß man sie sofort als Brodt schneiden könnte.

Ausser der Verwahrung vor äusserer Luft muß man auch einen guten Ort zum aufbewahren suchen, es ist aber weder ein Keller noch ein feuchtes Gewölbe hierzu schicklich, sondern am besten eine trockne Kammer auf dem Boden. Ohngeachtet aller dieser Vorsicht, muß doch noch eine aufmerksame Hausmutter von Zeit zu Zeit nachsehen, ob sich etwan das mindeste von Schimmel daran zeigt, da man es denn unverzüglich in einen Backofen bringen muß; ja oft ist es nöthig, dasselbe ganz umzukochen.

Da die andern Benutzungen des Steinobstes als das trockne Brandweinbrennen und dergleichen mit dem Kernobst einerley Behandlungen verlangen, so wollen wir die Anweisungen hierzu so lange aufschieben, bis wir alle Obstarten durchgegangen sind.

In so grossen und wohlangelegten Gärten als die Ihrigen sind, werden wir noch viel zu thun finden, wenn wir die Früchte, die noch an den Bäumen hängen, aufs beste anwenden wollen, machen sie sich also gefast, nächstens wieder einen recht langen Brief mit dergleichen Anweisungen zu erhalten. Bis dahin wer-

werden Sie noch hinlängliche Beschäftigung mit Ihren Pflaumen, Pfirsichen und so weiter haben, vergessen Sie aber bey Ihrem Fleiß nicht, auch an mich zu denken, und immer lieb zu behalten

Ihre

Freundin
G.

Siebenter Brief.

Liebe Freundin

Wir haben jetzt alle Hände voll im Garten zu thun, indem uns fast jeder Baum, bey welchem wir vorbey gehen, seine Früchte darbeut; lassen Sie uns also eilen, sie alle so viel möglich vortheilhaft anzuwenden, wir werden dabey Nutzen und Vergnügen zu gleichen Theilen finden. Die wichtigste Frucht, deren Gebrauch unter allen

Kernobst

am reichhaltigsten ist, ist sonderzweifel der

Apfel;

er ist uns nicht nur zur Zeit seiner Reife schätzbar, sondern er empfiehlt sich uns noch mehr durch seine

lange Dauer, mit welcher er allem Obst den Rang streitig macht. Welche Freude ist es, wenn wir die grossen Bäume mit den herrlichsten Früchten geziert sehen, aber noch eine angenehmere Augenweide, wenn wir Sorte neben Sorte auf dem Obstlager ausgebreitet finden, und nur die Mühe über uns nehmen dürfen, es in unsre Körbchen zu lesen, und in die Küche zu tragen. Nun wohl, haben wir dieses gethan, so wollen wir auch nun weiteren Gebrauch davon machen, und zuerst eine

Suppe von Aepfeln

auf den Tisch liefern. Zu dieser werden sie geschält, das Kernhaus heraus gelöst, die Aepfel in Viertel oder Scheiben geschnitten und mit Wasser weich gekocht. Sind sie hinlänglich zerkocht, so treibt man sie durch einen Durchschlag, läßt sie mit ein wenig Wein aufkochen, legirt sie mit Eierdottern, und würzet sie nach Belieben mit Zimmt, Zucker und fein geschnittener Citronschale. Beym Anrichten kan man auch aufgesottene Corinten darein legen, und sie über in Schmalz geröstetes Weisbrod geben.

Eine leicht zu verdauende Abendspeise wird eine Schüssel

Lerchen mit Aepfeln

seyn, wir können hierzu die Lerchen gebraten, oder roh nehmen, man legt sie nebst in Würfel geschnittenen Aepfeln in ein Kasserolle, gießt halb Wein halb Wasser daran und läßt sie also durchdämpfen; endlich macht man die

die Brühe mit braunem Mehl sämig, und thut noch Corinten, Zucker, und in Würfel geschnittene Cicade hinzu.

Auf gleiche Art kocht man auch

Tauben mit Aepfeln

und hat daran eine sehr geachtete Gastspeise.

Nach eben dieser Vorschrift kocht man auch wohl eine frische

Ochsenzunge mit Aepfeln,

nur daß man zur Veränderung anstatt des braunen Mehles die Brühe mit geriebenem Brod sämig machet, und die Zunge beym Anrichten mit Citronscheiben belegt.

Bekant genung ist es auch, daß man gebratene

Gänse mit Aepfeln

füllet, und es ist hierzu eine besondere Vorschrift überflüßig; vielleicht ist aber die Zubereitung eines

Poupetons von Aepfeln

weniger bekant, so einfach sie auch an sich ist; wir wollen sie also versuchen, und es bedarf hierzu nichts als eines mürben Butterteiges, von welchem wir einen Boden in ein Kasserole oder besser Poupetonforme legen müssen. Hierauf schichten wir nun ferner geschälte, und in Hälften, (aus welchen aber das Kerngehäuse ausgeschnitten worden,) getheilte Aepfel dergestalt dicht ein, daß wir die runde Seite unten kehren, und sie reichlich mit Zucker, Zimmet und Citronenschale

dazwischen bestreuen. Sodann machen wir wieder einen Deckel von obigem Teige fest darauf, welcher aber etwas dicker als der Boden seyn muß; und nun lassen wir es ein paar Stunden in einem gelinden Ofen backen. Wenn wir anrichten wollen, so kehrt man die Forme in eine Schüssel um, schneidet oben einen Deckel aus und gießet eine Sauce hinein, die nach folgender Anweisung gemacht ist. Man nimmt ein wenig ausgewaschene Butter, läßt sie über dem Feuer zergehen, rührt einen Löffel Mehl darein, und wenn es nun eben mit einander durchschmort ist, so löscht man es mit einer Tasse Wasser und eben soviel weißen Wein, und süßt es nach Belieben ab. Nachdem es wieder aufgekocht ist, so zieht man es mit einem Eierdotter ab, und giebt es dann über die Aepfel in dem Poupeton. Man kan auch die Aepfel zuvor mit halb Wasser und halb Wein, nebst Zucker und Zimmt durchdämpfen, und wenn sie erkaltet sind, erst in die Forme einlegen; so wie man auch bey dem Anrichten den ausgeschnittenen Deckel zurück behält, und anstatt dessen den offenen Poupeton mit Succade oder schmalen Striemchen von eingemachter Pomeranzschale, ja selbst mit kleinen Sträußchen Berberizenbeeren spicket. Eine gute Gastspeise, wenn wir etwan Abends einem guten Freunde zu gefallen eine Schüssel mehr als gewöhnlich auftragen wollen, wäre denn

Klösse von Aepfeln

zu machen. Die Aepfel müssen hierzu geschält, zerschnitten und endlich ganz fein gehackt werden, wenn man

man will kan man sie nun ein wenig in Schmalz rösten, doch können sie auch roh genommen werden; hierunter mischt man ferner gerieben Weisbrod, Zucker, Zimmt, auch nach Belieben gestossene Mandeln, feuchtet dies mit Sahn, und macht es vollends mit Eiern zu einem Teige, aus welchem man Klösse in beliebiger Grösse formirt, dieselben in Mehl umkehret und in Schmalz ausbäckt. Beym Anrichten bestecket man sie mit Mandelstriemeln, und giebt eine Sauce von Wein, Zucker und Zimmt darüber. Oder wollen Sie lieber einen

Eierkuchen von Aepfeln

auftragen? dazu stehen Ihnen zwey Wege offen.

Erstlich machen Sie einen rechten guten Eierkuchenteig, gießen die Hälfte davon in die Pfanne, und lassen sie über dem Feuer steif werden; hierauf legen Sie geschälte und in Scheiben geschnittene Aepfel oben darauf, bestreuen selbige mit Zucker und Zimmet, und gießen vollends die Teigmasse darüber. Haben Sie es nun noch oben mit Butterscheibchen belegt, so decken Sie einen Deckel mit Kohlen darüber und lassen es backen; ohngefehr nach einer halben Stunde wendet man ihn um, und thut noch ein wenig Butter dazu. Beym Auftragen bestreuet man ihn wieder mit Zucker und Zimmt. Oder Sie können es auch auf folgende Art versuchen. Man schält und schneidet Aepfeln klein, nimmt dann eine halbe Mandel Eier, thut Zucker, Zimmt, Citronenschale, Kardamomen, kleine Rosinen und die Aepfel hinein, macht davon mit geriebener und in Butter geröstetet Semmel einen Teig

in gehöriger Dicke, und bäckt ihn in der Pfanne. Um den Teig noch besser zu machen, kan man gestossene Mandeln darunter mischen. Weil sich aber dieser Kuchen schwer aus der Pfanne ganz ablöst, so pflege ich einige Eier mit Wasser zu zerschlagen, und zuvor unten in der Pfanne herum zu gießen, und dann erst den Kuchenteig darauf zu schütten.

Ein Gerichte von ähnlicher Art ist folgende

Mehlspeise von Aepfeln.

Man sucht hierzu Aepfel aus, die keinen süssen Geschmack haben, und nachdem man sie geschält und klein geschnitten hat, werden sie sofort in einem Kasserole mit ein wenig Wein und Zucker mürbe gedämpft. Während diese dann wieder ein wenig auskühlen, mischt man ¼ Pfund fein geschnittenen Citronat, ¼ Pf. gestossene Mandeln, etwas geriebene Semmel, ¼ Pf. Zucker und 8 Eierdotter unter einander, thut die obigen Aepfel dazu, und gießt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweis darunter. Nun schmiert man eine Schüssel oder Form mit Butter, thut das Eingerührte hinein, und läßt es backen.

Eine andre eben so beliebte ist folgende: man nimmt eine halbe Mandel Eier, einen Löffel voll Pfirsichwasser, ein halb Quart Milch, und etwas Zucker und Salz, macht dieses mit geriebenem Weisbrod zu einem Teige. Hiervon fült man nun zur Hälfte eine wohl ausgeschmierte Form, legt ringsherum Aepfel-Scheiben, welche zuvor mit Butter und Zucker über Kohlen weich geröstet worden, darauf gießt man die

Form

Form vollends mit obiger Masse voll, und so läßt man es bey gelindem Feuer backen. Mit einem

Koch von Aepfeln,

wenn selbiger gut gerathen, können wir uns gewiß Ehre einlegen. Man kan aber diesen Koch auf dreyerley Art verfertigen.

1) Man zieht die Haut von gebratenen Aepfeln ab, rührt das Fleisch nebst geriebener und in Butter geröstetr Semmel darunter, schlägt 10 ganze Eier und 10 Eierdotter darein, und mischt noch $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und 1 Loth Zimmet dazu. Diese Masse füllt man in einen blechernen Reif oder Schüssel, bäckt es behutsam im Ofen, und streut beym Auftragen Zucker und Zimmet darauf.

2) Man röstet geschälte und klein geschnittene Aepfel in Butter, und eben so auch geriebene Semmel, hierzu thut man noch $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker und 1 Loth Zimmet, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweis von 16 Eiern. Diese Masse füllt man sofort in den Reif, und bäckt es; und wenn es eben abgebacken ist, so überstreicht man es noch einmal mit Schnee von Eiweis, und streut bunten Zucker darauf.

3) Ungefehr 30 Stück Apfel werden geschält und gerieben, dann $1\frac{1}{2}$ Pfund harter Zwieback fein gestossen und durchgesiebt; ferner läßt man 2 Quart Milch mit ein wenig Eßig zusammen laufen, seigt die Molken davon ab, und stößt den Käse nebst einem halben Pfund Butter klar. Endlich reibt man ein halb Pfund abgeschälte Mandeln auf einem Reibeisen. Nach allen

diesen Vorbereitungen wird nun die obige Butter und Käse zu Sahne gerührt, sodann 12 ganze Eier und 6 Dotter nach und nach dazu geschlagen, und so muß es drey Viertelstunden rasch auf eine Seite gerührt werden. Alsdann thut man die geriebenen Mandeln, die gelbe Schale von 2 Citronen, welche mit einem halben Pfund Zucker abgerieben worden, etwas Zimmet, und den Schnee von 8 Eiweis dazu, und zuletzt den Zwieback und die Aepfel. Und nachdem es noch einmal wohl durch einander gerührt worden, füllt man den Reif damit, und bäckt es bey gelindem Feuer 1½ Stunde lang. Wenn man die bey jedem Koch nöthige Behutsamkeit und Fleiß daran wendet, so ist dies die vorzüglichste Art von Aepfelkoch, und läuft noch einmal so hoch auf.

So eine einfache Speise auch ein Teller

gebratener Aepfel

auf dem Tisch ist, so haben doch die Köche ihre Kunst daran geübt, und es auf verschiedene Art versucht.

Die leichteste Art ist, wenn man sie mit einer Gabel sticht daß sie nicht zerbersten, sodann auf den Rost setzt, und auf allen Seiten weich braten lässet. Beym Anrichten wird geriebener Zucker darüber gestreut.

Man kan sie auch mit einem Geschirr in einen Backofen setzen, wenn die Hitze darinnen vergangen ist, und sie braten. Nachdem man sie nemlich auf einigen Stellen gestochen hat, legt man sie in eine irdene oder auch nach Belieben silberne Schüssel, gießt Syrup, oder wenn man diesen nicht hat etwas Wasser

worinnen viel Zucker zergangen dazu, und läßt sie damit einschmoren.

Auf gleiche Art lassen sie sich auch in einer eisernen Pfanne über Kohlen zurichten, nur daß man denn oben und unten Feuer geben, auch wohl nach Erfordern die Aepfel zuweilen umwenden muß. In einer solchen eisernen Pfanne dürfen sie jedoch nicht lange stehen bleiben, weil sie sonst nach dem Eisen schmecken.

Verlangen wir aber mehr Wohlschmack und Zierlichkeit, so können wir erst das Kerngehäuse mit einem hierzu eignen Instrumente von Stahl heraus stechen, und dann wieder mit Butter, Zucker und Zimmet, oder auch mit Rosinen, Zucker und Zimmet füllen. Nun wird in ein Kasserole ein wenig Wein gegossen, etliche Hölzchen darüber gelegt, und die Aepfel darauf gesetzt; wenn alles eingeschmort ist, und man sie angerichtet hat, begießt man sie mit brauner Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Auf diese Art zugerichtete Aepfel haben fast gleichen Geschmack mit den

gedämpften Aepfeln.

Bey diesen wird ebenfalls das Kerngehäuse mit dem Butzenstecher heraus gestochen, und selbige dann mit ein wenig Wasser und eben so viel Wein, nebst etwas Schmalz in einem Kasserole wohl zugedeckt über Kohlenfeuer gedämpft, nur muß man die Pfanne oft rütteln, daß sie sich nicht unten ansetzen. Sind sie völlig eingeschmort, so werden sie beym Anrichten reichlich mit Zucker und Zimmet bestreut. Soll es feierlicher seyn, so füllt man die Aepfel mit einer der Füllen,

wel-

welche wir unter der Anweisung zu gefüllten Aepfeln finden werden. Sollen sie aber auf eine Tafel kommen, an der wir Gäste bewirthen, so wollen wir sie zierlicher und besser zurichten indem wir nehmlich reife Weinbeeren mit süssen rothen Wein zerkochen lassen, und sie dann durch ein Haarsieb treiben. Diesen Wein gießt man sofort auf geschälte Aepfel, aus welchen das Kerngehäuse heraus gestochen worden, und läßt sie ein wenig damit durchdämpfen; dann nimmt man sie heraus, füllt sie inwendig mit eingemachter Citronenschale und legt sie wieder hinein, und thut so viel Zucker dazu, daß sich die Brühe darauf, bey fernerem Einkochen sülzt, und zu einer Gallert wird.

Nun haben wir noch eine lange Reihe von wohlschmeckenden Fastenspeisen vor uns, welche aus Aepfeln bereitet werden, und welche sich unvergleichlich zu Abendmahlzeiten schicken. Da sey denn die erste:

Gebackene Aepfelschnitten.

Hierzu werden die Aepfel geschält, in Scheiben geschnitten und das Kernhaus ausgestochen. Diese Scheiben werden ferner in eine Klare oder Teig von Mehl, Wein, Zucker und Eiern eingetaucht, und in Schmalz abgebacken, besser ist es noch, wenn man die Aepfelscheiben zuvor einige Stunden in feinem Zucker marinirt.

Oder man kocht die Aepfel zu Mus, thut geriebene Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimmet darunter; wenn man will, kan man auch die Aepfel auf dem Reibeisen reiben, und mit geriebenen Mandeln

ver=

vermischen. Alsdann macht man einen milden Teig, taucht Weisbrodschnitten darein, überstreicht sie noch mit einer der obigen Aepfelmassen, und bäckt sie in Schmalz. Wenn sie ein wenig überbacken, aber noch nicht braun sind, kehrt man sie in verklopften Eiern um, und bäckt sie vollends ab, zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

Diesen Aepfelschnitten können wir füglich die Vorschrift zu

gefüllten und gebackenen Aepfeln

an die Seite setzen. Man sucht hierzu gern die härtesten Aepfel aus, damit sie nicht unter der Arbeit entzwey gehen. Von diesen Aepfeln wird oben eine Scheibe abgeschnitten, und dann werden sie so weit ausgehöhlt, als es sich thun läßt; nun kan man diese Hohlung nach Belieben ausfüllen, und ich will Ihnen hierzu einige Füllungen vorschlagen. Nehmen Sie kleine Rosinen, Zucker und Zimmt, oder: machen Sie eine Mandelfülle, wie man sie zu Backwerk braucht, oder machen Sie von andern Aepfeln ein klares Aepfelmus, mischen Sie Rosinen, länglicht geschnittene Mandeln, Zucker, Zimmt, ein paar Eierdotter und ein wenig Rosenwasser darunter, so ist es auch geschehen. Ein andermal mischen Sie unter dieses Aepfelmus geriebene Succade, gestossene Mandeln, geriebene Citronschale und Zucker. Haben Sie aber wenig Zeit zu der Zubereitung dieser Aepfel, so nehmen Sie das erste beste Eingemachte, was Sie bey der Hand haben, es sey eingemachte Pomeranzen,

Kirschen, Himbeeren u. s. w. und streichen es in die Höhlung. Und sind Ihnen alle diese Vorschläge nicht hinlänglich, so überlasse ich es Ihrer geschäftigen Einbildungskraft, welche künstlichere Füllung Ihnen etwa nach Ihrer Erfahrung in der Kochkunst gefallen wird, ich könnte Ihnen selbst noch mehrere sagen, aber mich däucht, dieses waren die natürlichsten, und Sie wissen, daß ich das sehr Gekünstelte nicht sehr liebe. Wenn Sie denn nun diese Füllungen eingestrichen haben, so decken Sie die oben abgeschnittene Scheibe darauf, und befestigen sie so gut als möglich, sodann bestreichen Sie die Aepfel mit zerklopften Eiern, bestreuen sie mit Gries, und backen Sie in Schmalz aus; oder Sie machen eine Klare von Mehl, Wein, Rosenwasser, Eiern, Zucker und Zimmt, tauchen die Aepfel hinein, und backen sie schön goldgelb aus.

Das wären denn nun auf gut deutsch gefüllte Aepfel. Die französischen Köche haben aber nach ihrer Gewohnheit weiter daran gekünstelt, und wir wollen einige ihrer Künsteleien näher betrachten.

Die erste Veränderung, die sie

Pommes en Robe

nennen, ist, daß sie diese so eben nach deutscher Art gefüllten Aepfel in eine Klare von Eiweis, Mehl und ein wenig Milch geschwind eintauchen, damit eine dünne Bedeckung an den Aepfeln hangen bleibt, und dann in einen mäßig heißen Backofen setzen; wenn sie darin durchbraten sind, nehmen sie selbige heraus und lassen sie kalt werden, unterdessen schlagen sie Eiweis

zu Schaum, bestreichen die Aepfel damit, setzen sie in eine verzinnte kupferne oder blecherne Schüssel, welche zuvor mit ein wenig gestossenem Zwieback bestreut worden, sieben nachher geriebenen Zucker darüber, und setzen sie noch einmal so lange in den Ofen, bis das Eiweis eingetrocknet ist, und die Aepfel gelblicht aussehen. Man kan sie kalt oder warm verspeisen.

Eine andre Abänderung heist

Pommes couverts.

Dazu werden die Aepfel, nachdem sie geschält worden und das Kernhaus gestochen ist, in einer kurzen Brühe von ein paar Löffeln Wasser, Zucker, Zimmt und Citronschale eingestofft. Sind sie weich und die Sauce völlig eingeschmort, so läßt man sie kalt werden, bestreicht sie mit Eiweis, welches zu Schaum geschlagen und mit Zucker vermischt worden, überstreut sie noch mit feinem geriebenen Zucker, und läßt sie zuletzt in einem warmen Ofen die gehörige Couleur gewinnen.

Nun können

Pommes en surtout

folgen. Hierzu macht man einen gewöhnlichen Tortenteig, rollt ihn eines Messerrückens dick aus und schneidet so grosse Stücke davon, daß die Aepfel, welche zuvor geschält und ausgestochen worden, darein gewickelt werden können. Ist dies geschehen, so bindet man um jedes noch ein Fleckchen reine Leinwand, und legt sie in kochendes Wasser, welches ein wenig gesalzen ist, in welchem sie eine Stunde kochen können.

Nach

Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man sie heraus, bindet die Leinwand los, richtet sie ordentlich an, und giebt eine Weinsauce darüber deren Zubereitung so bekannt ist, daß ich sie nicht erst anführen darf.

Mit dem Nahmen Pommes en surtout belegen auch einige eine Zubereitung von Aepfeln, die andre, ich weis nicht aus welchen Ursachen

Pommes à la Bourdaloue

nennen; Man schält hierzu die Aepfel, doch läst man den Stiel daran, (man kan auch wohl das Kernhaus ausstechen,) legt sie in ein Kasserole, thut Wein, Zucker und Citronsaft hinzu, oder wie manche französische Köche thun, giest Burgunder Wein, und ein wenig Aquavit darauf, und läßt sie damit weich dämpfen. Ist dies geschehen, so nimmt man die Aepfel heraus, läßt den Saft dicker einsieden, und thut dann die Aepfel wieder hinein, damit die Brühe vollends ganz darein ziehe. Nun bringt man sie auf eine Schüssel zum Auskühlen, füllet sie, wenn das Kernhaus ausgestochen worden, nach Belieben mit etwas Eingemachtem, und verfertiget unter der Zeit einen Butterteig, rollet ihn auf, und wickelt die Aepfel in Stückchen dieses Teiges, welche nach Proportion der Aepfel geschnitten worden; bestreicht sie ferner mit geklopften Eyern und umwickelt sie noch zierlicher um und um mit schmalen Streifen von obigem Teige; endlich werden sie auf ein Blech gesetzt, im Ofen oder in einer Tortenpfanne abgebacken und nachdem sie zuletzt schön glacirt worden, werden sie aufgetragen.

Hier

Hier finden ferner

Beignets des Pommes

am besten ihren Platz, man kan diese von ganzen und zerschnittenen Aepfeln zubereiten. Auf den ersten Fall schält man die Aepfel, stößt das Kernhaus aus, und legt sie ein Weilchen in frisches Wasser. Alsdenn mischt man gerieben Weisbrod, Zucker und Zimmet unter einander, kehrt die Aepfel, nachdem selbige zuvor mit geklopften Eyern bestrichen worden, darinnen um, und bringt sie auf einem Blech in einen warmen Ofen, worinnen sie so lange bleiben, bis sie weich werden. Zuletzt werden sie mit einer glühenden Schaufel glaßirt.

Auf den zweiten Fall, schält man zwar auch die Aepfel, schneidet sie aber von einander, und macht das Kernhaus heraus; alsdenn legt man sie ein Paar Stunden in Franzbrandwein, welcher mit Zucker und Zimmt abgewürzt worden, kehrte sie in Mehle um, und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Wenn man will, kann man sie auch glaßiren.

Das letzte in der französischen Küche sey endlich

Pommes en Pain

welches wir auf dreierlei Art bereiten können. **Einmal** schält man Aepfel, schneidet sie in dünne Scheibchen, röstet sie in Schmalz, vermischt sie mit kleinen Rosinen, Zucker und Zimmet und feuchte sie mit einem Glas Wein an. Alsdenn nimmt man rundes Weisbrod, schneidet es in Scheiben, bemerkt aber die Ordnung, in welcher selbige abgeschnitten worden, damit

man sie wieder gehörig übereinander legen kan, nachdem man von den obigen Aepfeln eine Lage zwischen jede Semmelschnitte gefüllt hat, und befestiget sie zuletzt mit einem hölzernen Spieschen zusammen. Nun werden sie ferner in einer Klare, welche von Wein, Mehl und Eyern gemacht worden, eingetaucht, und in Schmalz abgebacken, beym Anrichten wird das hölzerne Spieschen herausgezogen. Auf die zweite Art, schält man ebenfals die Aepfel, schneidet sie in dünne Scheiben, und marinirt sie mit Zucker, Zimmt und abgeriebener Citronschale; sodann bestreicht man ein Kasserole dick mit Butter, schneidet von Weis- oder Franzbrod Schnitten, belegt den Boden und Rand dicht damit, und thut eine Lage von obigen Aepfeln darauf, und auf diese eingemachte Kirschen, und so wechselt man mit Aepfeln und Kirschen ab, bis das Kasserole bald voll ist, welches man vollends mit Semmelschnitten belegt. Jetzt läßt man es in einem warmen Ofen eine gute Stunde backen, stülpet es beym Anrichten auf eine Schüssel, bestreut es mit Zucker und Zimmt, und glacirt es mit einer glühenden Schaufel. Nach der dritten Vorschrift, reibet man Semmeln, schält und schneidet auch Aepfel klein, und leget sich Butter und Zucker zur Hand. Ferner leget man einen Boden von Butterteig in die Tortenpfanne, und auf diesen eine Lage Aepfel, hernach streuet man gerieben Weisbrod, Zucker und Butterscheibchen darauf, und auf diese wieder Aepfel, und so fort, bis das Kasserole, oder die Tortenpfanne gefüllt ist, die oberste Lage muß gerieben Brod und Butter sein, welches man noch

mit

mit Zucker und Zimmt reichlich bestreut, zuletzt kräuselt man noch den Rand zierlich und giebt unten und oben Feuer. Wir kehren nun wieder in unsere deutsche Küche zurück, indes wollen wir zeigen, daß wir auch nicht arm an Erfindungen sind, sondern noch viele Speisen zubereiten können, welche so gut schmecken als die Französischen.

Wohlan denn! Lassen Sie uns noch einige

Mehlspeisen mit Aepfeln

versuchen, welche wir ohne Scheu auf die gröste Tafel bringen können. Wir wollen hierzu Aepfel schälen, und selbige in einem Kasserole mit einigen Gläsern Wein, Zucker, Zimmt und abgeriebener Citronschale wohl zugedeckt abdämpfen. Dann wollen wir eine Creme von $\frac{1}{8}$ Pf. Reismehl, 8. Eyerdottern und etwas Milch über dem Feuer abrühren, und wenn diese wieder erkaltet ist, noch Eyerdotter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. geschmolzene Butter, Zimmt und Orangenschale dazu thun, zuletzt zieht man das zu Schaum geschlagene Eiweis von 8. oder 12. Eyern darunter. Sind wir nun so weit fertig, so fahren wir fort, und setzen einen Rand von Teig auf eine Schüßel, ordnen die Aepfel in Form einer Piramide darein, streichen die Creme gleiche und egal darüber, und lassen es eine gute halbe Stunde im Ofen backen. Ein andermal kann man auch folgende Mehlspeise verfertigen. Man läßt so viel Aepfel, als man nöthig zu haben glaubt, im Ofen oder in der Tortenpfanne backen. An die Pro-

portion mit den übrigen Ingredienzien zu treffen, wollen wir annehmen, daß es 8. grosse Aepfel wären.

Sind diese abgebraten, so schabet man das Fleisch davon, rührt ein halb Pf. Butter zu Sahne, thut 12. Eyerdotter, 12. Loth Zucker, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale von 2. Citronen, fein geriebene Semmel und das Fleisch von den gebratenen Aepfeln dazu, und giebt endlich das zu Schnee geschlagene Eiweis darunter. Sodann legt man ein Kasserole oder Form mit Papier aus, streicht die Masse Fingers dick darauf, und belegt sie ferner mit eingemachten Kirschen, dann wird wieder eine Lage Teig eines halben Fingers hoch darauf gebracht, und ebenfals Kirschen darüber gestreuet, und so fort gefahren bis die Masse verstrichen, und die oberste Lage davon glatt gemacht worden ist; nun läßt man es ¾ Stunden backen; beim Anrichten stülpet man die Form um, und glacirt es oben mit Zucker.

Eine **dritte** Schüssel kan auf folgende Weise gefüllt werden. Man schält Aepfel, sticht das Kernhaus heraus und kocht sie mit Zucker, Zimmt und Wein mürbe. Während diese gedämpften Aepfel nun wieder erkalten, nimt man Hahnbuttenmarmelade, thut auf ¼ Pf. derselben 4. Loth Zucker und ein Glas guten Malaga, rührt sie damit klar ab, und mischt noch ein wenig Himbeeren Gelee, und den Schnee von 6. Eyweis darunter. Mit dieser Masse bestreicht man die Aepfel eines guten Fingers dick, und bäckt sie in einem gelinden Ofen eine halbe Stunde.

Zur

Zur vierten Speise von Aepfeln schält man selbige, schneidet sie entzwey, nimmt das Kernhaus heraus, und schmort sie mit Butter Zucker und Zimmt über gelindem Feuer mürbe; indeßen kocht man $\frac{1}{2}$ Pf. Reis mit $1\frac{1}{2}$ Quart Milch zu einem steifen Brei, läßt zuletzt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter darinnen zerschmelzen, und wenn er erkaltet ist, so schlägt man 12. Eyerdotter darein, thut ferner $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, die abgeriebene Schale von zwei Citronen, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, und etwas fein geschnittenen Citronat dazu, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eyweis. Von dieser Masse streicht man in ein mit Papier ausgelegtes Kasserole oder Form eines Fingers dick, rangirt von den obigen Aepfeln darauf, macht auf diese wieder eine Lage Reisbrey, und dann wieder eine Schicht Aepfel, und so fort, doch muß die oberste Lage von der Reismasse seyn. Dieses läßt man nun $\frac{5}{4}$ Stunden backen.

Beym Anrichten verfährt man wie bekannt.

Sehen Sie, wie vielerlei Speisen wir von Aepfeln liefern können, und doch sind sie noch bey weitem nicht alle; lassen Sie uns ein wenig ausruhen — — — und dann wollen wir mit unsern Beschäftigungen in der Küche fort fahren und

Würstchen von Aepfeln

machen. Wir werden dazu die Aepfel schälen und klein hacken, sie mit Eyern, Zucker und Zimmt zusammen mischen, dann auf einem Backbrett vermittelst etwas Mehl kleine Würste davon formen, und diese im Schmalz abbacken.

Oder haben wir nicht Zeit, erst diese Würstchen zu formiren, so wollen wir uns kürzer fassen, und die

Aepfel wie Weintrauben.

backen. Wenn die Aepfel auf gleiche Weise klein gehackt oder würflicht geschnitten sind, mengt man Rosinen und Corinten darunter, macht sofort einen Teig von Wein und Weizenmehl, rührt die gemischten Aepfel darunter, und bäckt es Löffelweise in heissem Schmalz aus.

Von diesem Teige lassen sich mit einer kleinen Veränderung

Aepfelstrauben:

backen. Man pflegt vorerst unter die Aepfel, ausser den Rosinen auch Mandeln zu mischen, so wie man in den Teig von Wein und Weizenmehl noch Eyer, Zucker, und Zimmt, vornehmlich aber etwas Schmalz thut, wovon es am besten auflauft. Diesen Teig läßt man durch einen Straubentrichter in heisses Schmalz laufen, und bäckt sie darinn wie andre Strauben.

Weil wir nun einmal mit dem Schmalzbacken beschäftiget sind, so lassen Sie uns noch zweierley Backwerk fabriziren.

Das Erste ist

Aepfelstriezel.

Hierzu werden die Aepfel ebenfals klein gehackt, dann nebst geriebener Semmel in Butter geröstet, und mit

mit Eyern zu einem Teige gemacht, in welchen man noch ein wenig Saffran und Trisanet thut, von diesem Teige werden längliche Striezel geformt, und in Butter ausgebacken.

Das Zweite ist

Krapfen von Aepfeln.

Man macht von klein geschnittenen Aepfeln, Zucker, Zimmt und Corinten eine Fülle, verfertiget einen Butterteig, rollt ihn dünne aus, setzt Häufchen von der Fülle, und formirt nach gewöhnlicher Art die Krapfen, welche man ferner in Schmalz schön goldgelb ausbäckt.

Wir haben jetzt einen so grossen Vorrath von Anweisungen zu Aepfelspeisen, daß uns beynahe die Wahl schwer werden wird, welche wir auf den Tisch liefern wollen; und doch ist diese Materie noch nicht erschöpft, es sind uns noch verschiedene Zubereitungs-Arten übrig geblieben, und wir wollen jetzt eine derselben nehmlich die **Müsser** und was dahin einschlägt vornehmen.

Das gewöhnliche

Aepfelmus

ist in seiner Zubereitung sehr einfach.

Man schälet und schneidet die Aepfel, giesset dann entweder heisses Wasser, oder wenn es besser seyn soll, etwas Wein darauf, und lässet sie zerkochen. Sind sie weich, so rühret man sie klar und thut Zucker und Trisanet, oder nur Zimmt und abgeriebene Citronschale darunter. Man kan auch noch geriebenes Weisbrod

in Schmalz rösten, und das Mus damit verdicken. Wenn man die Semmel wegläßet, so kan man auch das Mus mit ein paar Eyerdottern anrühren, und über gelindem Kohlenfeuer noch einmal aufsieden lassen.

Zur Veränderung kan man dieses

Aepfelmus mit Sahne

zurichten. Die Aepfel werden hierzu ebenfals geschnitten, und mit heissem Wasser zu Brey gekocht; alsdann röstet man etwas Mehl in Schmalze, löscht es mit guter Milch ab, und rühret es unter das gerührte Aepfelmus, mit welchem es noch einmal aufsieden muß.

Aber wir haben vielleicht Gäste? — nun dann, so wollen wir es zierlicher machen, und uns die kleine Mühe dabey nicht verdriessen lassen.

Sie begreiffen von selbst, daß wir die Aepfel hierzu schälen müssen, aber da wir dies nach und nach thun müssen, so werden unterdessen die ersten anlaufen und braun werden, wir müssen sie deshalb, so bald jeder geschält ist, in das kalte Wasser legen; sind wir damit fertig, so reiben wir sie auf dem Reibeisen, und kochen sie hernach zu Brey, in welches wir noch Zucker und abgeriebene Citronschale thun. Ist es nun nicht nur zerkocht, sondern auch steif eingesotten, so nimmt man eine Schüssel, setzt von dem Aepfelmus einen Rand darauf, und macht ihn so kraus als möglich, hierauf formt man von dem übrigen Mus eine beliebige Figur mitten in die Schüssel, als einen Berg, und Vogel und der:

dergleichen, spickt diese mit in Striemeln geschnittener Succade und Mandeln, eine Reihe um die andre; endlich macht man von Eiweiß einen Schnee, garnirt ihn rund um die Figur in der Schüssel, und trägt sie so auf. Wenn man bey Tische vorgelegt hat, so läßt man eine Schale mit Sahn, welcher mit Zucker versüßt worden, dazu herumgehen.

Wir wollen nun zu einigen Müßern fortgehen und vorerst

Aepfelmus mit Eiern

machen. Die Aepfel werden hierzu mit ein wenig Wein zu Mus gesotten, dann 4 bis 5 Eier dazu geschlagen, ein wenig geriebenes Zwieback darunter gerührt, und mit Zucker nach Belieben versüst. Alsdenn bestreicht man eine zinnerne Schüssel mit Butter, giest das Angerührte hinein, und lässet es auf Kohlen aufsieden. Beym Auftragen kan man noch Trisanet darauf streuen.

Haben Sie viel Quitten in Ihrem Garten, so können wir auch ein

Aepfelmus mit Quitten

zurichten. Wir müssen hierzu die Aepfel und die Quitten schälen, schneiden, in Schmalz mürbe dämpfen, und endlich durch einen Durchschlag mit etwas Wein durchtreiben. Dann rührt man 3 oder 4 Eier, eine Handvoll gestossene Mandeln, und Zucker nach Gefallen eine Viertelstunde lang immer nach einer Seite, thut ferner das obige durchgetriebene Mus, die abgeriebene Schale und den Saft von einer Citrone dazu, rührt es noch eine Weile und mischt zuletzt eine

Handvoll Semmelmehl darunter. Diese Masse wird nun in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel geschüttet, und oben und unten Gluth gegeben.

Zu einem

gebackenen Aepfelmus

schält und schneidet man die Aepfel klein, und läßt sie in Schmalz mürbe dämpfen, bis man sie klar zermüssen kan, nun werden sie mit Zucker abgesüßt und müssen erkalten. Unter der Zeit rührt man einige Eier mit fein geriebenem Weisbrod ein und thut das Aepfelmus dazu; endlich schneidet man Schnitten von Semmel, bestreichet diese auf einer Seite mit dem Aepfelmus, legt wieder eine andre Schnitte darauf, welche ebenfals mit Aepfelmus bestrichen wird, und so kan man wohl 4 bis 6 Schnitten übereinanderlegen, mit einem Faden kreuzweise binden, und nachdem man sie in verklopften Eiern umgekehrt hat, in Schmalz langsam backen.

Die verschiedenen Arten von

aufgelaufenen Aepfelmus

werden nach folgenden Vorschriften gemacht:

Die Aepfel werden zu Mus gekocht, und mit Eierdottern, Sahn, geriebener Semmel und Zucker angerühret. Hernach lässet man in einem Kasserole Schmalz heiß werden, schüttet das Eingerührte hinein, und bäckt es braun, indem man oben und unten Glut giebet. Oder man spaltet geschälte Aepfel, kehrt sie in Mehl um, und hackt sie klein; dann rührt man sie

mit

mit etlichen Eiern, gutem Sahne, geriebener Semmel, Zucker und Zimmet zu einem Brei, und bäckt sie in Schmalz, wie ich Ihnen eben gesagt habe.

Der eigentliche

Bubbert von Aepfeln

aber wird auf diese Art verfertiget:

Man schneidet die Aepfel in kleine Würfel, und röstet sie in Schmalz, eben so verfährt man auch mit würflicht geschnittener Semmel. Hierauf schlägt man 3 Eier, Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronschale mit 3 Quartierchen Sahne stark ab, gießt dieses über die würflicht geschnittenen Aepfel und Semmel, in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel, setzt diese auf kochendes Wasser, und legt einen Deckel mit Kohlen darauf. Ist nun dieser Bubbert dick geworden, und von der Hitze aufgezogen, so bestreuet man ihn mit feinem Zucker, und giebt ihn zur Tafel.

Mit diesem Bubbert stehet nun wieder ein

Schnee oder Auflauf von Aepfeln

in der genauesten Verbindung. Die gewöhnlichste Methode hierzu ist, daß man etwa 30 Stück Aepfel auf einem Roste bratet, ihnen hernach die Haut abziehet, das Mark abschabet, es klar rühret, Zucker, Zimmt und geriebene Citronschale dazu thut, und endlich nach und nach das Weiße von 6 Eiern darein schlägt. Es muß stets nach einer Seite gerührt werden, und wenn es gut gerathen soll, kan man wohl beynahe eine Stunde mit dieser Verrichtung hinbringen.

gen. Zuletzt thut man dieses Angerührte in einen blechernen Reif oder Schüssel mit einem Rande und bäckt es mit möglichster Behutsamkeit. Sie wissen, mit welcher Aufmerksamkeit dergleichen Schnee gebacken werden muß, um nicht nur den rechten Grad der Ofenhitze zu treffen, sondern auch die Zeit des Backens genau in Acht zu nehmen, weil durch ein paar Minuten zu langes backen, der ganze Auflauf zäh und ungenießbar wird. Anstatt die Aepfel zu braten, kan man sie auch schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Zucker, Zimmt, Citronschale und ein wenig Wasser auf gelindem Feuer gar kochen, und endlich durch ein Haarsieb treiben. Auf ein Pfund dieser Marmelade nimmt man ein halb Pfund Zucker und zwey Gläser rothen Wein, und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es steif ist. Nachdem es wieder ausgekühlet ist, schlägt man nun ferner das Eiweis von 6 Eiern dazu, und verfährt mit dem Rühren und Backen, wie ich gleich erwehnt habe; 10 bis 12 Minuten sind zum Backen hinlänglich.

Den Beschluß dieser Art Speisen mag denn nun eine

Kreeme von Aepfeln

gebacken und ungebacken machen. Die gebackene Kreeme ist fast nach der nehmlichen Zubereitung wie der obige Bubbert, vielleicht daß es einerley seyn soll, und nur der Name nach der verschiedenen Landesart verändert ist; doch es sey, wir mögen es nun unter dem Tittel Bubbert oder Kreeme auftragen, so wollen wir doch die Sache selbst versuchen.

Man

Man schält so viel Aepfel als nöthig, sticht das Kernhaus heraus, und füllt eingemachte Johannisbeeren oder was sonst beliebig darein; nun wird ein Rand um eine Schüssel gesetzt und die Aepfel ordentlich rangirt; sofort läßt man ausgekreschene Butter in einem Kasserole zergehen, rührt ein paar Löffel Mehl darein, und füllt ein Quart Sahne darauf. Zuletzt thut man noch das zu Schaum geschlagene Eiweiß nebst hinlänglichem Zucker hinzu, gießt diese Mischung auf die Aepfel und läßt es gemach backen.

Ungebackene Aepfelkreeme kan man nach folgender Methode machen:

Man verfertiget erst ein gewöhnliches steifes Aepfelmus mit Wasser und Zucker abgekocht, und läßt es kalt werden; alsdenn schlägt man 6 Eierdotter mit einem Löffel Mehl ab, gießt nach und nach $\frac{3}{4}$ Quart siedende Milch dazu, wirft ein Stückchen Zimmt darein, und läßt es unter beständigem rühren so lange kochen, bis es dick wird, endlich gießt man es in eine Schüssel, und rührt es wieder so lange, bis es kalt ist. Nun kan man das Aepfelmus darunter mischen, durch einen Durchschlag treiben und nach Belieben mit Zucker versüssen. Beym Anrichten kan man es mit Succade, eingemachten Pomeranzenschalen oder Zuckerbrod garniren. Oder man schält und reibt einige Aepfel, rührt dann etwa 3 oder 4 Löffelvoll gestossenes Zuckerzwieback, das Eiweiß von 2 Eiern, und Zucker, so viel man will in $\frac{3}{4}$ Quart Milch, schüttet die Aepfel darzu, und läßt es denn, wie die vorhergehende Kreeme unter beständigem Rühren kochen, und unter glei-

gleichem Rühren wieder abkühlen; sollte es noch zu dünne seyn, so kan man während dieser Arbeit noch ein wenig Zuckerbrod nachrühren. Beym Anrichten verziert man es wieder mit eingemachten Sachen, so zierlich als möglich.

Nach einer dritten Vorschrift kocht man die Schale von einem Schock Borsdorfer-Aepfel mit einem Quart Wasser und einem Stücke Zimmt eine Stunde lang, und seigt es denn von den Schalen ab; zu gleicher Zeit kocht man auch ein Dutzend Aepfel in einem halben Quart weißen Wein zu Mus, gießt ferner das von den Schalen abgeklärte Wasser dazu, so wie auch die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von einer Citrone, nebst hinlänglichem Zucker, streicht es durch ein Haarsieb, und läßt es kalt werden.

An diese Müßer und Kreemen, und wie die Sächelchen alle heißen, mögen sich nun noch einige Schüsseln

Aepfel mit Sülze oder Gelee

anschließen. Da sich die Brühe von Aepfeln leicht gallert, so kan man ohne viele Umstände diese Speise bereiten, wenn man nemlich die geschälten Aepfel, in Wein und Wasser schmort, mit Citronschale und Zucker abwürzt, und wenn die Aepfel weich sind, dieselben heraus nimmt, und die Brühe mit noch etwas Zucker kurz einsieden lässet; die Brühe wird, sobald sie auskühlt, zur schönsten Sülze geworden seyn, welche man entweder warm über die Aepfel gießen kan, oder man sticht sie kalt mit einem Löffel aus, und garnirt die Aepfel damit.

Schö-

Schöner ist es jedoch, wenn diese Sülze nebst den Aepfeln roth ist, und dies zu bewerkstelligen, darf man nur schöne rothe Aepfel aussuchen, sie mit einem Tuche sauber abwischen, und in einem Geschirr mit rothem Wein dämpfen. Wenn sie weich sind, zieht man ihnen die Haut ab, legt sie wieder in den Wein, thut etwas in Wasser aufgelösten Tragant und Zucker dazu, und läßt es zusammen ein wenig einsieden.

Dies waren ein Paar Recepte, für Hausmütter, die nicht gern viel Umstände machen; wollen Sie aber diese Sülze koch- und kunstmäßiger verfertigen, je nun, so will ich Ihnen auch damit dienen.

Wir müssen 1 Pfund Zucker läutern, dann ½ Quart Wasser dazu gießen, Borsdorferäpfelscheiben dazu werfen, und mit einander sieden lassen. Sind die Aepfel mürbe, so nimmt man sie wieder heraus, preßt sie durch ein Tuch, thut das Durchgepreßte wieder in den Zucker, und läßt es noch einmal aufsieden. Unterdessen schält man andre Borsdorferäpfel, schneidet sie mitten entzwey, und nimmt das Kernhaus heraus, macht auch noch einige Einschnitte in dieselben, daß der Zuckersaft einziehen kan, legt sie in den obigen gesottenen Zucker, drückt Citronsaft hinein, und läßt sie sieden. Nachdem sie mürbe gekocht, nimmt man sie heraus, richtet sie auf einer Schüssel an, thut noch etwas Citronsaft nebst abgeriebener Citronschale in den zurück gebliebenen Zucker, und läßt es dicker einsieden; da es aber dennoch nicht zu einer steifen Gallert werden möchte, so bindet man Quittenkerne in ein reines

Läp-

Läpchen, und lässet sie mit dem Zuckersaft kochen. Zuletzt gießt man diese Brühe über die Aepfel, streuet klein geschnittene Citronschale darauf, und lässet es erkalten. Aber auch diese Sülze soll roth seyn? — gut, da wollen wir anstatt des Wassers, rothen Wein nebst ein paar Händevoll reife blaue Weinbeeren zu dem Zucker nehmen, die geschälten und halbirten Aepfel darinnen weich sieden, und nachdem wir sie wieder herausgenommen, und mit eingemachten Citronen oder Pomeranzenschalen gefüllt haben, den Zucker so lange nachsieden bis er steht, und sollten wir auch wieder Quittenkerne zu Hülfe nehmen müssen. Wenn wir die Brühe auf die Aepfel füllen wollen, so muß man dies durch ein Haarsieb oder feinen Durchschlag thun, damit die Weinbeerhülsen zurück bleiben.

Der Beschluß von unserm Aepfelschmause mag denn noch ein

Sallat von Aepfeln

seyn. Zu diesem wollen wir die Aepfel schälen, das Kernhaus heraus stechen, und damit sie schön weiß bleiben, während der Arbeit in kaltes Wasser legen; sind wir damit fertig, so wollen wir sie weiter mit Zucker und Wasser weich sieden. Nun müssen wir die Aepfel heraus nehmen, zierlich auf eine Schüssel anrichten, mit Citronsaft über und über beträufeln, die gelbe Schale mit ein Paar ganzen Nelken kochen, und durch ein Haarsieb über die Aepfel seigen. Zuletzt können wir sie noch mit eingemachten Sachen nach Belieben garniren, und kalt zu Tische bringen.

So bleibet uns denn von der Besetzung der Tafel noch der Nachtisch übrig, und auch dieser soll mit Aepfeln servirt werden; es soll uns nicht an Torten und

Kuchen von Aepfeln

fehlen. Man macht aber hierzu einen gewöhnlichen Hefenteig, wie zu andern Kuchen, rollt ihn in beliebiger Grösse auf und macht einen Rand darum. Hierauf werden die Aepfel geschält, halbirt, und ordentlich auf den Kuchen rangirt; nachdem diese mit Zucker bestreuet worden, kan man auch noch in Striemel geschnittene Mandeln oder kleine Rosinen darauf thun, und wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, denselben dick mit Zucker und Zimmt bestreuen. Sind die Aepfel zu groß zum halbiren, so schneidet man sie in mehrere Scheiben: so wie man auch den Teig verändern, und anstatt des gewöhnlichen Hefenteiges einen mürben Butterteig nehmen kan.

Soll es aber ein Aepfelkuchen von besserer Art seyn, so verfertiget man ein Unterblat von Butterteig in eine Tortenpfanne, legt darauf eine Lage Aepfelscheiben, streuet auf diese geriebene Semmel, welche mit Zucker vermischt worden, und belegt sie wieder mit Butterscheibchen; mit diesen Schichten wechselt man nun immer ab. Die oberste Lage muß Semmel mit Butter seyn, die man noch reichlich mit Zucker und Zimmet bestreuet; zuletzt wird es mit vieler Vorsicht gebacken. Wenn man will, kan man die Aepfel zuvor ein wenig mit Wein, Wasser und Zucker mürbe dämp-

dämpfen, doch daß sie nicht von einander fallen; auch kan man anstatt der geriebenen Semmel, Bisquit oder Zuckerbrod nehmen und geriebene Citronschale und Korinten dazwischen streuen, auf diesen Fall aber bleibt die Butter weg. Zuletzt schlägt man 5 Eier mit ein halb Quartierchen Wasser und eben so viel Wein, nebst hinlänglichem Zucker klar, und füllt es über den Kuchen, doch daß der Rand unberührt bleibt, und lässet es sofort backen.

Zu einem geriebenen Aepfelkuchen werden die Aepfel auf einem Reibeisen gerieben, darauf eine Form mit Butter geschmiert, eines Fingersdick gerieben Brod darein gestreuet, einige Löffel geschmolzne Butter darauf gefüllt, und eine Lage geriebene Aepfel darauf gelegt. Man wechselt mit diesen Sachen so lange ab, bis es hoch genug ist, doch muß wie bekannt die oberste Lage Brod seyn, welche man mit Zucker und Zimmet bestreuet. Zuletzt feuchtet man es mit süssem Wein an, doch daß es nicht zu naß werde.

Eine andre Art Aepfelkuchen wird auf folgende Art gemacht: Man macht von Milch, Butter, Hefen und Mehl einen Nudelteig, rollt dünne Böden davon aus, legt einen davon in eine verzinnte mit Butter ausgeschmierte Schüssel, schneidet dünne Aepfelscheiben darauf, die man mit Zucker, Zimmt und Corinten vermenget, bedeckt dieses mit einem andern Boden von Teig, auf welchen man wieder Aepfelscheiben nebst den übrigen Ingredienzien füllt, und so fährt man fort, bis die Schüssel halb voll ist, da man sie dann so lange stehen lässet, bis sie hinlänglich auf-

ge-

gegangen ist, und in Ofen gebracht werden kan. Beym Herausnehmen bestreuet man diesen Kuchen mit Zucker. **Oder** man macht auf nachstehende Weise **kleine Kuchen mit Aepfeln.** Vorerst wird ein Teig gemacht, indem man ½ Pfund Butter abrührt, 4 Eier darein schlägt und ein paar Löffelvoll Hefen und Milch, nebst Zucker und Salz, und einem halben Pfund Mehl dazu thut; diesen Teig schlägt man nun so lange, bis er sich von der Schüssel ablöst. Hier werden mit den Händen kleine runde Kuchen formirt, mit Eiweis bestrichen und mit Aepfelscheiben, welche in geschmolzner Butter eingetaucht, und mit Zucker und Zimmt bestreuet worden, belegt; nachdem diese Kuchen mit einem Rande von steifem Papier umzogen worden, und der Teig aufgegangen ist, werden sie im Ofen oder in der Tortenpfanne abgebacken.

Andre **Aepfelkuchen** macht man, indem man Aepfel auf einem Reibeisen reibt, auf 3 dieser Aepfel 1 Ei nimmt, alles mit Zucker versüsset, und mit einem oder ein paar Löffel Brandwein verdünnet. Von dieser Masse formt man nach Belieben kleine Kuchen, und bäckt sie im Schmalze.

Zur Veränderung kan man auch andre Kuchen in Schmalz backen, wenn man nehmlich einen Teig von Milch, Eiern, Butter, Hefen und Mehl, wie einen dicken Eierkuchenteig anrührt, und nachdem man selbigen hat aufgehen lassen, in Würfel geschnittene Aepfel darunter mengt, und so Löffelweise absticht und in Schmalz bäckt. — —

Eben war ich beschäftiget, noch eine ganze Menge von Anweisungen, zum Aepfeltorten backen zu samlen, als ich Ihren lieben Brief, und zugleich die schmeichelhafte Aufforderung erhielt, Ihnen bald zu schreiben; um Ihr Verlangen zu erfüllen, eile ich also dieses Packet zu schließen und Ihnen mit dieser Gelegenheit zu überschicken. Vertreiben Sie sich damit die Zeit, und denken Sie dabey oft an

Ihre

Freundin

G.

Achter Brief.

Meine Liebe!

Um meine Schuld abzutragen, erhalten Sie hier die versprochenen Anweisungen zu

Aepfeltorten,

versuchen Sie welches die beste seyn wird, und lassen Sie sich diese wohlschmecken.

Die Handgriffe verschiedene Arten von Tortenteig zu machen, so wie die Anfertigung der Torten selbst, ist für uns, die wir schon so mancherley Torten mit ein-

einander gebacken haben, eine so bekannte Sache, daß wir uns nicht weiter dabey aufhalten, sondern nur bloß die Aepfel zu vielerley Füllen zubereiten wollen; der Teig dazu sey übrigens ein Blätterteig oder ein mürber Butterteig, ob gleich freylich der erstere für festlicher gehalten wird.

Die Aepfel zu dem Tortenfüllen werden entweder zu Mus gekocht, oder in Scheiben geschnitten, oder auf dem Reibeisen gerieben. Und nun von jeder Art verschiedene Vorschriften.

Um die Aepfel zu Mus zu bereiten, kocht man selbige mit Zucker, Korinten und klein geschnittener Citronschale weich; bey Verfertigung der Torte aber streicht man zuerst auf den Blätterteig gestossene Mandeln, und dann das obige Aepfelmus, u. s. w.

Oder man kocht die Aepfel mit Wein, streicht sie durch ein Haarsieb, thut Zucker und Orangenblüthwasser dazu, und füllts wenn es erkaltet ist, in die Torte.

Zur Veränderung kan man zu dem mit Wein gekochten Aepfelmus ausser dem Zucker auch Zimmt und eingemachte Citronschale nehmen.

Besser schmeckt es noch, wenn man Aepfel und Quitten zusammen weich kocht, sie durch ein Sieb treibt, und Zucker, Zimmt und gestossene Mandeln darunter mischt.

Wollen Sie ein **andermal** einen veränderten Geschmack haben, so thun Sie zu dem mit Wein gekochten Aepfelmus, Zucker, Zimmt, rothen Sandel und Rosenwasser.

Die andre Manier ist, die Aepfel bloß in dünne Scheibchen zu schneiden und die Torte damit zu füllen. Man kan sie aber nicht roh nehmen, sondern man pflegt sie zuvor mit ein wenig Butter, Zucker, Zimmt und klein gehackter Citronschale zu dämpfen, auch wohl wenn die Aepfel nicht sehr saftig sind, ein Glas Wein dazu zu gießen.

Wenn es Ihnen beliebt, können Sie auch klein geschnittene Succade, oder eingemachte Citronschale oder Citronat darzu nehmen.

Oder man schneidet die Aepfel in dünne Scheibchen, marinirt sie mit Zucker, belegt den Teig damit, streut Zucker, welcher mit Zimmt vermischt worden, nebst Corinten darauf, legt wieder eine Schicht Aepfel, und bestreuet diese wieder mit voriger Mischung, bis die Fülle hinlänglich ist, da man sie denn zuletzt mit Teig bedeckt. Lieben Sie die Corinten nicht, so lassen Sie solche weg, und nehmen an deren statt fein geschnittenen Citronat; so wie man auch auf die Aepfelscheibchen Citronsaft träufeln kan. Endlich pflegt man auch die Aepfel zu reiben, mischt Zucker darunter, gießt ein oder ein paar Löffel Rosenwasser daran, so wie die gelbe abgeriebene Schale von einer Citrone und etwas Citronat, und füllt damit die Torte. Man kan auch die geriebenen Aepfel in einem Kasserole mit Butter gelblicht rösten; sodann rührt man sie in einem Reibenapf ab, mischt Zucker, abgeriebene Citronschale und eine Quantität Eierdotter dazu, zuletzt aber das zu Schaum geschlagene Eiweiß und ein wenig Zimmt, so ist die Fülle fertig. Lassen Sie mich, ehe wir

wei=

weiter gehen, einige allgemeine Bemerkungen einschalten die hier ihren rechten Platz finden werden.

Wenn ich Ihnen zuvor angerathen habe, zu dem Aepfelmuskochen, Wein zu nehmen, so verstand ich dies nur von Aepfeln die an sich trocken sind, und keinen weinsäuerlichen Geschmack, oder vielen Saft haben; denn bey diesen würde die Schärfe dadurch so pikant werden, daß sie selbst durch den Zucker nicht gedämpft werden könnte, so wie Sie sich auch bey saftigen Aepfeln sehr in Acht nehmen müssen, daß die Fülle nicht zu feuchte sey, weil sonst der Teig zu viele Nässe in sich saugen würde, so daß er nicht gehörig ausbacken könnte; lassen Sie daher das Mus derb einkochen, oder suchen Sie trockne Aepfelsorten dazu aus. Sie würden aber dennoch Ihren Zweck verfehlen, und die Torten würden klitschig gerathen, wenn Sie diese Füllen warm in den Teig schlagen wollten; man muß sie zuvor ganz auskühlen lassen ehe man sie dazu brauchen kan.

Meine Liebe, wir sind aber noch nicht mit unserm Tortenbacken fertig, wir können noch einige machen, bey denen die Aepfel einen wichtigern Bestandtheil als blos die Fülle ausmachen; jedoch müssen diese warm zur Tafel gegeben werden.

Einmal wollen wir die Aepfel schälen, halbieren, das Kernhaus heraus schneiden, und dann mit Zucker, Zimmt, geriebener Citronschale und ein paar Gläsern Wein mürbe dämpfen; wenn der Saft hinlänglich eingekocht ist, hebt man sie vom Feuer und lässet sie erkalten. Nun legt man ferner einen Boden von

Blätterteig in die Form, rangirt die Aepfel ordentlich hinein, und bedeckt sie wieder mit einem andern Boden von Teig, den man übrigens mit bestreichen und backen wie andre Torten behandelt.

Ein andermal können wir die Aepfel auf einem Reibeisen reiben, selbige mit 4 bis 5 Eiern über dem Feuer abtrocknen, und dann ein paar Händevoll geriebene und durchgesiebte Semmel, und ein halb Pfund klein geschnittenes Rindermark dazu thun, so wie auch Zucker und Zimmt, Rosinen und klein geschnittene Mandeln. Zu diesem Gemische schlägt man noch 10 bis 12 Eierdotter, und von 6 Eiern das Eiweiß, und rührt es noch eine Weile unter einander. Sodann belegt man die Tortenpfanne mit einem Boden von Butterteig, schüttet die eingerührte Masse hinein, macht ein Gitter von Teigstreiffen darüber, und verfährt übrigens damit wie bekannt. Zuletzt wollen wir noch eine sogenannte englische Aepfeltorte backen; hierzu müssen wir aber zuförderst die Aepfel schälen, klein schneiden, und mit etwas Wein, Zucker, Zimmt und geriebener Citronschale mariniren, oder einbeizen. Alsdann legt man eine Forme mit einem Unterblatt von gebrantem Butterteig aus, füllet die Aepfel nebst kleinen Scheibchen Butter darein, macht einen zierlichen Deckel darüber, und bäckt sie aus. Beym Anrichten schneidet man einen runden Deckel aus, und füllt eine Creme darein, die man von süssem Sahne mit einem Löffel voll Mehl, Eiern, Zucker und Citronschale abrührt. Es versteht sich, daß diese letzten 3 Torten warm auf die Tafel gegeben werden müssen.

Ob ich Ihnen gleich noch nichts vom Cydermachen gesagt habe, so wird Ihnen doch schon dieser Aepfelwein bekannt sein; also von diesem Cyder kan man Torten backen, indem man dergleichen Saft hinlänglich mit Zucker und Zimmt und geriebener Citronschale vermischt, einige Löffel voll gestossenen Zwieback, ein Stück Butter und etliche Eyerdotter dazu thut, und auf dem Feuer abrührt. Wenn dieses nun erkaltet ist, so kan man es als Fülle in eine Torte von Blätter: oder feinem Butterteig brauchen, oder man kan es wie die vorgehende englische Aepfeltorte in einen Boden von gebrantem Butterteig füllen, und zierlich zu einer Torte einrichten.

Lassen Sie uns nun ein wenig von unserer Bäckerey ausruhen, um dann die Aepfel wieder mit vollen Kräften zu herrlichem Gebrauche für den Nachtisch zubereiten.

Wir wollen nemlich die

Aepfel einmachen

lernen, und dazu am liebsten den König der Aepfel, den Borsdorfer wählen; wir dürfen aber eben nicht warten, bis sie den höchsten Grad der Reife erlangt haben, sondern wir können sie dazu anwenden, wenn sie eben nur auf dem Baume oder Lager zeitig geworden; wolten wir selbige erst ganz ausreifen lassen, so würden wir schon an der Güte unserer eingemachten Aepfel viel verliehren, ganz aber würden wir unsern Zweck verfehlen, wenn wir sie erst mürbe und mehlicht werden liessen. Nun wohl, meine Liebe, die Aepfel

sind besorgt, suchen Sie nun Ihr niedliches Taschenmesserchen zur Hand, und schälen Sie selbige so zierlich und fein, wie Sie nach Ihrer Artigkeit gewohnt sind, für Ihre Gäste zu thun; denn es würde ein Uebelstand für das Auge seyn, wenn man die Gänge des Messers beym Schälen auf dem Aepfeln erkennen könnte. Damit aber doch die Schönheit Ihrer Arbeit nicht auf eine andre Art verlohren geht, indem die ersten Aepfel anlaufen und gelb werden könnten, ehe die letzten geschält werden, so legen Sie jeden derselben, so bald Sie mit dem Schälen fertig sind in frisches Wasser, doch können Sie selbige zuvor halbieren, und das Kernhaus heraus schneiden.

Nun lassen Sie uns weiter so viel Zucker läutern, als die Aepfel am Gewicht betragen, und ist dies geschehen, so wollen wir so hurtig als möglich alle Aepfel aus dem Wasser nehmen, und mit reinen Servietten abtrocknen damit sie wo möglich zu gleich in den Zucker gebracht werden, und darinnen sieden können. Sind sie darinnen zwar durchkocht, aber nicht ganz mürbe gesotten, so wollen wir sie aus dem Zucker herausnehmen, abtröpfeln lassen, und in eine flache Schüssel neben einander legen. Den zurück gebliebenen Aepfel Syrup aber wollen wir sofort zur gehörigen Dicke einsieden lassen, und nachdem er erkaltet ist, über die Aepfel, welche unterdeßen in die Einmachegläser geschüttet worden, füllen. Diese Art, die Aepfel einzumachen, ist so einfach als möglich und der Aepfelgeschmack ist dabey durch keinen fremden Zusatz verändert worden; da es aber doch auch viel Personen giebt, die das Natürliche

nicht

nicht lieben, so wollen wir noch eine künstlichere Methode zum einmachen lernen, welche den Aepfeln einen aromatischen Geschmack verschaffet, indem wir Zimmet und Citrone dazu nehmen.

Wir wollen 1. Maas Wasser mit einem Stück Zimmet zum Feuer bringen, und wenn dasselbe ein Weilchen gesotten, eine Mandel geschälte und abgepuzte Aepfel darein legen, und ein paarmal damit aufkochen lassen. Nun nehmen wir sie wieder heraus und thun dagegen in dieses Wasser 1½ Pf. Zucker, mit welchem wir es bis zu einer gewissen Consistenz einkochen lassen; dann werden nicht nur die Aepfel wieder hinein gelegt, sondern auch noch der Saft, und die fein geschnittene Schale von einer Citrone hinzugethan, und sofort mit einander gesotten, bis die Aepfel ziemlich weich sind. Diese nimmt man ferner mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Zucker nachsieden, und füllt endlich beydes wenn es erkaltet, in die dazu bestimmten Gefässe. Wollen wir aber lieber die

Aepfel trocken einmachen,

nun so müssen wir selbige schälen, theilen, gehörig abputzen, und in kaltes Wasser werfen; sind wir damit fertig, so setzen wir ander Wasser in einem Casserole über das Feuer, legen die Aepfel hinein, und lassen sie darinnen gelinde gar werden. Ist dies geschehen, so müssen wir schon wieder kaltes Wasser bey der Hand haben, die Aepfel aus dem Casserole hinein thun, und erkalten lassen, da man sie denn weiter aus dem Wasser heraus nimmt, und in einem Siebe, dessen Boden

mit

mit einem Tuche belegt worden, neben einander abtrocknen lässet. Unter der Zeit läutert man auf ein Pf. Aepfel $\frac{5}{4}$ Pf. Zucker, siedet ihn fadenmäßig und lässet ihn wieder zur Helfte abkühlen; wenn er nun seine Wärme halb verlohren hat, so leget man die Aepfel aus dem Siebe hinein, und lässet sie vollends mit dem Zucker erkalten; endlich wird beydes noch einmal über das Feuer gesetzt, bis die Aepfel weich sind, und der Zucker dicke eingesotten ist. Nun ist es Zeit, die Aepfel Stück bey Stück herauszunehmen, auf einen Schieferstein zu legen, und so in der warmen Stube, oder in einer gemäßigten Ofenröhre trocknen zu lassen. Sind sie ganz trocken, so kan man sie in einer luftigen Kammer in Schachteln, die mit Papier ausgelegt worden, verwahren. Diese Aepfel können nun nicht nur als trockne Confitüre aufgesetzt, sondern auch zu Füllen in die Torten gebraucht werden; ob sie gleich hierzu erst mit halb Wasser und halb Wein aufgequellt werden müssen. Will man sie aber besonders in einer Aßiette aufsetzen, so lässet man die Aepfel mit Wasser, Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale aufsieden, richtet sie mit ihrem Safte zierlich an, und garniert sie mit Citronscheiben.

Trockne und

breit gedrückte Aepfel,

welche diesen trocken eingemachten Aepfeln an die Seite gesetzt zu werden, verdienen, werden auf folgende Art gemacht. Man schält die Aepfel, macht in die Runde herum in gleicher Weite ohngefehr 6. Einschnitte

und

und schiebt sie auf einer Schüssel in einen mäßig warmen Ofen. Sind sie darinnen abgebacken, so nimmt man sie heraus, und drückt sie breit, bestreuet sie auf beiden Seiten mit feingestossenem Zucker, und läßt sie im Backofen vollends bis zum andern Morgen stehen. Dann nimmt man sie wieder heraus, bestreuet sie noch einmal auf beyden Seiten mit Zucker, und lässet sie auf dem Ofen oder in einer warmen Stube abtrocknen.

Nicht für die Zukunft, sondern zum baldigen Gebrauche können wir für den Nachtisch einen Teller

Glaßirte Aepfel

zubereiten, wenn wir die Aepfel schälen und dergestalt zerschneiden, daß oben und unten eine Scheibe, in der Mitte von beyden aber ein dünner Stiel sitzen bleibt; das dazwischen ausgeschnittene wird vom Kernhaus gereinigt, und mit Zucker zu einem steifen Mus gekocht; unter dieses mischt man ein paar Händevoll süsse und 5. bittre Mandeln, welche zuvor klein gestossen worden. Und nun füllt man dieses Mus in den leeren Raum zwischen den Aepfelscheiben, so daß der Apfel ganz zu seyn scheint. Sodann macht man eine Klare von Eiweis und Zucker, bestreicht die Aepfel damit vermittelst einer Feder, und läßt sie in einem warmen Ofen trocknen. Ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus, spickt sie mit länglich geschnittener Succade und Mandeln, bestreicht sie wieder mit obiger Klare, und setzt sie noch einmal in Ofen. So kan man auch zum drit-

drittenmale verfahren, und sie dann warm oder kalt zur Tafel bringen.

Eigentlich:

Kandirte Aepfel

macht man von den eingemachten Aepfeln, welche man aus ihrem Safte heraus nimmt, abtropfen lässet, und dann noch mit frischem Wasser abschweift. Während man diese ferner am warmen Ofen wieder abtrocknen lässet, läutert und siedet man Zucker, bis er so steif ist, daß er sich am Rande des Kasserols weiß ansetzt; in diesen Zucker thut man die getrockneten Aepfel, nimmt sie nach einer Weile wieder heraus, und legt sie, nachdem sie wohl abgetropft haben, auf einen Schieferstein zum trocknen am warmen Ofen.

Lassen Sie uns weiter den herrlichen

Aepfelsyrup

fabriziren, für welchen uns besonders unsere Kranken den besten Dank sagen werden. Man schält und schneidet aber die Aepfel klein, und kocht sie mit ein wenig Wasser zu einer klaren Marmelade. Diese treibt man ferner durch ein Sieb, daß man den Saft davon gewinnt, auf eine halbe Kanne dieses Saftes läßt man 2. Pf. Zucker nach grosser Federart sieden, thut den Saft dazu, und läßt es mit einander zu einem steifen Syrup einkochen. Dieser Syrup kan lange aufbewahret werden; dahingegen der

durch

durch einen Korb gemachte Aepfelsyrup

gar nicht dauerhaft ist. Man schneidet dazu die Aepfel in dünne Scheiben und leget sie in einen aus weidenen Ruthen geflochtenen Korb, welchen man auf eine Schüssel setzet, und streuet zwischen jede Lage Aepfel hinlänglich fein gestossenen Zucker. Diesen Korb deckt man nun zu, und trägt ihn nebst der Schüssel in den Keller; am folgenden Tage wird der Zucker völlig zergangen seyn, und sich mit dem Aepfelsaft vermischt haben, so daß er durch den Korb durchtröpfeln wird, da man ihn denn nach Belieben brauchen kan.

Wollen Sie sich die Mühe aber nicht verdrüssen lassen, so will ich Ihnen noch einen

Aepfelsyrup im Marienbade

machen lernen. Lassen Sie uns hierzu ein Dutzend Aepfel klein schneiden, und mit 1½ Pf. fein gestossenen Zucker und ein paar Löffel Wasser in einen neuen Topf thun, welchen man mit einem Deckel zudeckt, und mit einem Teige aus Wasser und Mehl verschmiert. Diesen wohl verwahrten Topf läßt man nun 2. Stunden im Marienbade stehen und die Aepfel darinnen kochen; nach dieser Zeit nimmt man ihn wieder heraus, eröfnet ihn, und drückt den Saft von einer halben Citrone hinein. Nun mus er wieder wohl zugedeckt und unberührt auskühlen, damit sich das Schaumigte zu Boden setzet, und dann kan man

man behutsam das Klare abseigen und zum weitern Gebrauch in Fläschchen aufbewahren.

Zuletzt will ich Ihnen noch einen

purgierenden Aepfelsyrup

machen lernen, welchen Sie vielleicht in manchen Vorfällen als ein gelindes Laxiermittel mit Bewilligung Ihres Arztes bey Ihrer Familie werden anwenden können.

Hierzu nehmen Sie Saft von Aepfeln, wie ich Ihnen jetzt die Anweisungen dazu überschrieben, mischen Sie Saft von Boretsch und Ochsenzungenkraut, so wie einen Aufguß von Anis und Senesblättern darunter, und versüssen Sie es so viel mit Zucker, als das kranke Leckermaul verlangt, so ist die Medicin fertig.

Lassen Sie uns weiter auf verschiedene Art gestoffte Aepfel oder

Compote von Aepfeln

verfertigen, die wir unverzüglich auf die Tafel liefern können.

Wenn wir die Aepfel sauber geschält haben, so stechen wir das Kernhaus heraus, und legen die Aepfel, sobald wir einen nach dem andern fertig haben, ohne Verzug ins frische Wasser. Sind wir mit dieser Arbeit fertig, so siedet man Zucker, nach grosser Federart, thut dann die Aepfel hinein, und läßt sie langsam kochen, bis sie alle klar sind; damit sie nicht zerfahren, so muß man sie nicht nur zu rechter Zeit um-

wen-

wenden, sondern auch nach und nach so bald man sieht, daß sie genung gesotten sind heraus nehmen. Wenn sie erkaltet sind, wird der übrige Syrup darüber gefüllt.

Diese einfache Zubereitung können Sie nun durch mancherley künstliche Zusätze verändern und verbessern. So können Sie z. B. ein wenig Berberitzen- oder Kirschsaft unter den Syrup gießen, und die Aepfel damit kochen lassen, nur vergessen Sie nicht, daß Sie sich alsdenn keines verzinnten Kasserols zum Sieden bedienen dürfen. Machen Sie auf diese Art die eine Hälfte roth, und lassen die andre in ihrer natürlichen weißen Farbe, so können Sie nach Ihrer Fantasie allerley Schattierungen auf der Schüssel zuwege bringen. Lassen Sie aber die Aepfel ganz weiß, so umlegen Sie wenigstens dieselben mit zierlich geschnittenen Citronenscheiben. Oder wollen wir sie weder roth noch weiß, sondern braun haben, so dürfen wir nur den Syrup ganz auf den Aepfeln einsieden lassen, da sie denn leicht eine bräunliche Farbe annehmen werden, es versteht sich jedoch, daß wir sie dabey vor dem Anbrennen in Acht nehmen müssen. Haben Sie etwan ein wenig Pomeranzen- Blüthwasser bey der Hand, so können Sie die Aepfel damit benetzen.

Eben fällt mir eine kleine Anmerkung bey, die ich nicht entwischen lassen darf: ich sagte Ihnen oben, daß Sie die Aepfel schälen und das Kernhaus heraus stechen sollten, dies versteht sich aber nur von denjenigen Sorten von Aepfeln, welche nicht zu mürbe sind. Die Calvilles und andre dergleichen Arten müssen

nothwendig ungeschält gesotten werden; auch können sie in Helften zerschnitten werden, denn wollte man sie ganz lassen, und das Kernhaus heraus stechen, so würden sie leicht zerspringen.

Haben Sie aber Aepfel, welche geschält, und ausgehöhlt werden dürfen, so können Sie selbige beym Anrichten mit einer beliebigen Marmelade oder anderm Eingemachten füllen.

Stoffen Sie die Aepfel weiß, so thun Sie wohl, wenn Sie ein wenig Citronensaft oder Citronenscheiben dazu nehmen. Viele schneiden auch einige Aepfel klein, und sieden sie mit Wasser und einer halben Citrone zu Marmelade, diese treibt man denn durch ein Sieb zu geläutertem Zucker, in welchem sofort die zum Compote bestimmten Aepfel klar gesotten werden; der Syrup aber wird ferner zu einer steifen Gallert nachgesotten.

Die Köche grosser Herren pflegen auch die Aepfel unter einem Deckel oder Glocke zu stoffen; und dazu präpariren sie dieselben wie wir schon oft gethan, das heißt, sie schälen und höhlen sie aus, legen sie dann auf eine silberne Schüssel, bestreuen sie unten und oben stark mit feinem Zucker, bedecken sie mit einer dazu bestimmten Glocke, oder dem Deckel einer Tortenpfanne, und geben oben und unten gelindes Kohlenfeuer, daß sie gemach abbraten. Wenn sie sich eben drücken lassen und recht glänzend sind, so werden sie zur Tafel gegeben.

Lassen Sie uns in unserm gewöhnlichen Zirkel von Arbeiten fortfahren und

Mar=

Marmelade von Aepfeln

machen. Hierzu dürfen wir nun die Aepfel nicht schälen, wenn wir etwa keine Zeit dazu haben, sondern nur in 4 Theile schneiden und in Wasser weich kochen. Wollen wir ja etwas mehreres thun, so können wir die Aepfel ganz kochen, und wenn sie weich sind in frisches Wasser legen, da sich denn die Schale bequem davon abziehen lässet. Auf einen oder den andern Fall werden nun die Aepfel durch ein Haarsieb getrieben, und so viel Zucker als selbige schwer sind, geläutert, und fadenmäßig gesotten, sodann aber mit den durchgeschlagenen Aepfeln so lange gekocht, bis alles die gehörige Consistenz hat, da es weggesetzt wird. Sobald es halb erkaltet ist, streuet man gestossenen Zucker darüber, füllt es nach Belieben in Formen oder andre Gefässe und lässet es vollends kalt werden.

Auf diese Marmelade können wir wohl

Pasten von Aepfeln

folgen lassen. Hierzu machen wir nun wieder eine Marmelade von geschälten Aepfeln und Wasser, treiben diese durch das Sieb, und bringen sie wieder über das Feuer, um sie dergestalt abzutrocknen, daß sie nicht mehr an das Gefäs anhängt. Sie können leicht denken, daß hierzu die größte Vorsichtigkeit erfordert wird, wenn es nicht anbrennen soll; haben wir dies mißliche Geschäfte zu Ende gebracht, so sieden wir in einem andern Geschirr so viel Zucker nach grosser Federart, als der Aepfelteig schwer ist, thun beydes zusammen, und rühren es über dem Feuer noch

ein Weilchen, da es denn gut seyn wird, um in die Pastenformen gefüllt zu werden.

Der sogenannte

Aepfellachs mit Quitten

ist eine der besten Arten Eingemachtes von Aepfeln, und läßt sich besonders gut zu Tortenfüllen anwenden. Man kan dazu ohngefehr 30 Aepfel schälen, und auf dem Reibeisen reiben; hierzu nimmt man eben so viel Quitten, oder wenn sie sehr groß sind, auch wohl nur 20 Stück, und reibt diese ungeschält. Nun preßt man diese geriebenen Quitten durch ein Tuch, thut den Saft auf die geriebenen Aepfel, und treibt beydes durch einen Durchschlag oder Sieb. Auf diesen Saft läutert man nun ferner 1 Pfund Zucker, lässet beydes zusammen 3 Stunden unter fleißigem Umrühren kochen, und thut zuletzt die abgeriebene Schale von einer Citrone, und ein wenig Zimmet und Nelken dazu. Man muß es unverzüglich in erwärmte Gefässe thun, und darin erkalten lassen.

Eine ähnliche Confitüre, die einige auch

Lattwerg von Aepfeln

nennen, macht man, indem man Aepfel schält, überkocht, und dann entweder in kleine Scheibchen schneidet, oder besser das Fleisch davon abschabet. So schwer nun diese Aepfel wogen, so viel Zucker wird geläutert und mit dem Aepfelfleisch gesotten, auch das Mark und die klein geschnittene Schale von einer Citrone dazu gethan.

Wir

Wir wollen nun weiter zu

Clarequets von Aepfeln

übergehen. Suchen Sie schöne frische Aepfel dazu aus, wir wollen sie sauber schälen, und mit Wasser zum Feuer bringen; nun mögen sie wohl zugedeckt kochen, bis 3 Viertheile eingesotten sind, den Rest treiben wir vollends durch ein Sieb. Ist der durchgetriebene Saft klebricht, wenn wir ihn mit den Fingern anfassen, so ist er gut, und kann nun mit eben so viel Zucker als die Aepfel am Gewicht betragen, und welcher vorher nach Art des Gebrochenen gesotten ist, vermischt werden. Nun läßt man beydes noch Sode thun, schäumt es wohl ab und nimmt es, wenn es breit und klar vom Löffel abfällt vom Feuer, da man denn endlich die Clarequets-Becherchen damit anfüllt.

An diese Clarequets schließt sich nun wohl die

Gelee von Aepfeln

dicht an; auch diese wird auf ähnliche Art gemacht, indem man die geschälten und zerschnittenen Aepfel mit Wasser zu Mus kocht, es wäre denn, daß die Aepfel einen zu matten Geschmack hätten, da man anstatt des Wassers Wein dazu nimmt; auch lassen viele die Kerne von den Aepfeln mit kochen, weil sie dadurch den Geschmack zu erhöhen und aromatischer zu machen glauben.

Diese also zerkochten Aepfel werden nun ferner durch ein feines Haarsieb oder durch eine Serviette gepreßt,

und mit Zucker eingesotten, einige nehmen so viel Zucker dazu, als der Aepfelsaft beträgt, andre nehmen nur die Hälfte, und noch andre das 4te Theil, dieser Unterschied kommt aber blos daher, nachdem die Aepfel von einer süssen oder sauren Sorte sind, oder nachdem man das Süsse mehr oder weniger liebt. Man muß bey dem Sieden dieser Gelee sehr genau wegen des Anbrennens Achtung geben, und fleißig mit einem hölzernen Spatel umrühren. Während des Kochens kan man fein geschnittene Citronen- oder Pomeranzenschale dazu thun, auch wohl den Saft von einer Citrone darein drücken. Zur Abwechselung kan man wohl auch einmal rothe Gelee machen, indem man einen Löffel voll im Wasser aufgelöste Cochenille mit den Aepfeln kochet.

Zu dieser Gelee lassen sich die schlechtesten Aepfel anwenden, ja selbst von wilden oder Holzäpfeln ist es eine sehr delikate Sache; diese geben wegen ihrer Säure, wenn sie mit dem Zucker hinlänglich gebrochen ist, einen sehr pikanten Geschmack.

Wir können aber nun diese Gelee noch auf andre Art mit einem Hirschhornstande verfertigen. Sie wissen bereits, meine Liebe, wie dieser Hirschhornstand behandelt wird, also kommt es nur darauf an, daß Sie die Aepfel mit der Schale klein stossen, und eine Viertelstunde mit Wasser und ein wenig Zimmt weich kochen; nun treibt man diese Aepfel durch ein Sieb zu dem Hirschhornstande, thut den Saft von 8 Citronen und mit ½ Pfund Zucker abgeriebene gelbe Schale dazu, klärt alles übrigens wie bekannt mit Eiweis ab, und

läßt

läßt es durch den Geleebeutel laufen. Auf eine andre Art schält man die Aepfel, und läßt die Schalen von einem Schock Aepfel ohngefehr eine Stunde mit 2 Quart Wasser dergestalt kochen, daß sie zu ½ Quart einkochen. Diesen Saft mischt man nun unter einen Stand von 1½ Pf. Hirschhorn, welcher zu ¾ Quart eingekocht ist, thut noch ¾ Quart Franzwein, den Saft von 4 Citronen, und die mit ¼ Pfund Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, und verfährt damit, wie ich gleich oben erwähnt habe. Die geschälten Aepfel, aus welchen das Kernhaus heraus gestochen worden, werden sofort mit ¼ Quart Wein und ¼ Pfund Zucker und ein wenig Zimmt weich gekocht; beym Anrichten wird immer eine Lage Gelee, und eine Schicht Aepfel abwechselnd in die Form gebracht.

Unsre gewohnte Ordnung führet uns zu dem

Gefrornen von Aepfeln,

mit welchen wir auf folgende Art zu Werke gehen.

Wir schälen und reiben die Aepfel auf einem Reibeisen und treiben sie durch ein Haarsieb; hiervon nimmt man 1 Pfund, und ½ Pfund geläuterten Zucker nebst dem Saft und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, und verfährt übrigens damit, wie Ihnen längst bekannt ist.

Und nun zuletzt noch eine Vorschrift zu einem

Trank von Aepfeln,

welchen man gemeiniglich nur für Kranke verfertiget.

Man nimmt drey geschälte am liebsten Borsdorferäpfel, die Schale von einer halben Citrone und eine Handvoll Korinten, gießt ein Quart Wasser darauf, und läßt es eine Stunde kochen; dann seigt man es durch, und läßt es abkühlen. Der berühmte D. Boerhave giebt folgende Anweisung dazu: Man soll so viel Aepfel schälen, daß sie 20 Loth wiegen, diese soll man mit 1 Quart Wasser in einem wohl vermachten Topfe 1 Stunde kochen, dann durch ein Tuch pressen und mit 2 Loth geriebenen Brod, 4 Loth Rheinwein, 4 Loth Zucker, und wenn es keine hitzige Krankheit ist, 1 Quentchen gestossener Muskatennüsse vermischen. Die Aepfel sind unter allen Arten von Obst der längsten Dauer fähig, und unter guter Behandlung und bey vortheilhaftem und bequemen Lager kan man sie wohl bis zur künftigen Aepfelerndte ein ganzes Jahr gut erhalten. Daher sie auch eigentlich zum Lagerobst gehören, doch davon wollen wir erst zusammen reden, wenn wir auch die andern Arten des Lagerobstes eingesamlet haben. Jetzt hören Sie nur einige Vorschläge an, wie wir die Aepfel im Kleinen aufbewahren können.

Ich muß Sie hierbey auf meinen Brief von Aufbewahrung der Kirschen und Pflaumen zurückführen: ich könnte Ihnen auch jetzt wieder zu unserm Zweck die Eisgruben empfehlen, da aber dieses Mittel selten von unserer Willkühr abhängt, so wollen wir nicht weiter davon reden; sondern wir wollen nur mit dem Glaciren der Früchte, wie ich es Ihnen damals beschrieben, auch bey den Aepfeln einen Versuch machen.

chen. Oder wollen wir uns lieber die Mühe geben, um die Früchte von etlichen raren Franzäpfelbäumen lange gut zu erhalten, selbige nach der Vorschrift in dem erwähnten Briefe in papiernen Dütten aufzubewahren? Beyde Versuche sind aber nur auf eine kleine Anzahl Früchte anwendbar. Haben wir also mehrere Aepfel, an denen uns gelegen ist, ihnen die möglichst längste Dauer zu verschaffen, so lassen Sie uns einige Töpfe von Steinguth herbey hohlen, die Aepfel, welche vorher mit einem Tuche wohl abgewischt worden, in die Runde darin herum legen, in die Mitte aber eine Citrone setzen, auf diese erste Schicht wird auf gleiche Art eine zweyte rangirt, und sofort bis die Töpfe voll sind, nur daß mitten in jeder Reihe eine Citrone zu stehen kommt. Endlich werden sie mit starkem Papiere zugebunden, und an Haken in den Keller gehangen. Alle 2 Monate wollen wir nachsehen, das Schadhafte heraus nehmen und mit frischen Aepfeln ersetzen. Auf diese Art erhalten sie sich nicht nur sehr gut, sondern bekommen auch einen angenehmen Geschmack und Geruch.

Wenn die Aepfel bey trocknem Wetter vom Baume gepflückt worden, so legt man sie ein paar Tage auf Stroh in Haufen, nimmt dann alle Stück vor Stück, wischt sie mit einem Tuche sauber ab, untersucht sie genau, ob sie ganz gesund und ohne Schaden sind, wickelt sie wohl noch zum Ueberfluß in weiches Papier, und legt sie in kleine Fäßchen. Die Zwischenräume füllt man mit trocknen Sägespänen, oder Kleie an; nimmt man statt dieser trocknen Hopfen, so erhal-

ten die Aepfel davon einen angenehmen Geschmack, ganz aber einen Muskatellergeruch und Geschmack, wenn man Flieder- oder Hollunderblüthe zwischen die Aepfel packt. Ausser diesen trocknen Aufbewahrungsarten, kan man sie auch naß einlegen; man nimmt hierzu ein lediges Weinfaß, schlägt den einen Boden heraus, und setzt es in die Höhe; dieses Faß wird nun mit Aepfeln bis ohngefehr auf einen halben Fuß, angefüllt, der ausgeschlagene Boden darauf gedeckt, und mit einem Steine beschwert; zuletzt gießt man so viel Wasser darauf, daß der obere Boden ganz bedeckt ist. Wenn man sie nur stets unter dem Wasser hält, daß sie nie oben schwimmen, so halten sie sich auf diese Weise lange Zeit gut, und sind besonders zum Stoffen brauchbar. An einigen Orten legt man sie nicht blos ins Wasser, sondern pöckelt sie förmlich ein, indem man das Faß am Boden und auf den Seiten mit Sauerteig anreibt, den Boden mit Salz bestreuet, eine Schicht Aepfel darauf legt, und so mit Salz und Aepfeln abwechselnd fortfährt, bis das Faß gleich dem vorigen beynahe voll ist, da es denn zugedeckt, mit Steinen beschwert, und mit Wasser angefüllt wird. Da diese Aepfel nicht frisch geniesbar sind, sondern jedesmal durch Stoffen und andre Zurichtungen in der Küche erst wohlschmeckend werden, so darf man zu diesem Einpöckeln eben nicht die besten Obstsorten wählen, sondern selbst die schlechtesten sogar Holzäpfel sind hierzu brauchbar. So viel Mühe Sie sich auch mit Aufbewahrung ihres Obstes geben werden, so kan Ihnen

doch

doch wohl einmal der Frost im Winter grossen Schaden bey Ihren Obstvorräthen anrichten, und es ist nöthig, daß wir uns auch auf diesen Fall vorsehen; bringen Sie alsdenn ums Himmels willen Ihre verunglückten Aepfel nicht ins Warme, sonst verderben sie gänzlich, sondern legen Sie selbige vielmehr in eiskaltes Wasser, worinne wenn möglich noch gestossenes Eis gethan worden. Nach einer halben Stunde können sie herausgenommen werden, und werden gewiß aufgethauet seyn. Und nun, meine Liebe, wollen wir wieder einmal ausruhen. Leben Sie wohl, kochen Sie, backen Sie, und machen Sie fleißig ein, gedenken Sie aber auch dabey oft an

Ihre

Freundin

G.

Neunter Brief.

Meine Beste.

Da bin ich nun schon wieder mit einem grossen — grossen Packet Recepte, nun kommt es nur darauf an, daß auch Sie mit einem guten Vorrath von Obst und was wir sonst noch brauchen dazu kommen, damit etwas

etwas Ganzes daraus wird. Heute bringen Sie also einen Korb schöne

Birnen

auf den Platz, wir wollen sie so mannigfaltig als möglich benutzen. Zuerst wollen wir ohne grosse Künsteleien die

Birnen kochen.

Es kommt auf unsre Wahl an, ob wir sie zuvor schälen wollen oder nicht; denn nehmen wir eine Sorte von Birnen, die ein sehr schmelzendes Fleisch haben, so müssen wir ihnen die Schale lassen, damit sie nicht im Kochen aus einander fahren: derbe Birnen aber können geschält werden, so wie wir auch die Birnen zerschneiden können oder nicht, je nachdem sie groß sind. Nach dieser Zubereitung werden sie mit Wasser in einer kurzen Brühe eingekocht, und zuletzt mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl sämig gemacht. Beym Anrichten kan man Zucker und Zimmet darauf streuen, es wäre denn, daß man die Birnen mit Beifuß gekocht hätte, da der Zimmt wegbleiben kan. Da aber für manche Personen die Birnen einen zu süssen und matten Geschmack haben, so pflegt man auch wohl ein Stück braune Oberrinde von schwarzem Brod zu rösten, und sodann mit den Birnen weich zu kochen, wodurch sie einen pikanten Geschmack erhalten. Eben diesen Zweck erhält man auch, wenn man zugleich einige Händevoll gebackene Kirschen mit kocht; überdies giebt es den Birnen ein liebliches Ansehen. Man kan

kan auch die Birnen mit dem dritten Theil Quitten kochen, und wenn es beynahe eingekocht ist, ein Stück Butter und eine Hand voll Korinten dazu werfen, zuletzt aber mit geriebener Semmel sämig machen. Beym Anrichten leget man geröstete Scheiben von Rockenbrod unter, gießt die Brühe darauf, belegt sie mit den Birnen, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Haben Sie aber Gäste, so wird Ihnen die Zurichtung dieser Birnen vielleicht zu einfach seyn, und Sie werden lieber eine

Pastete von Birnen,

auftragen wollen. Sie können selbige aber ganz nach der Vorschrift der Aepfelpastete verfertigen, auf welche ich Sie also zurück weise, blos bey der Sauce dazu kan man die kleine Veränderung machen, daß man anstatt des Franzweins einen Löffelvoll Berberitzensaft nimmt, wozu aber Wasser gegossen werden muß. Zu diesen gekochten Birnen können wir nun allerley eingepöckeltes und geräuchertes Fleisch, gebratene Fische, Karbonade u. d. gl. aufsetzen.

Ferner können wir auch eine Schüssel mit

gebackenen Birnen

füllen. Wir müssen hierzu die Birnen sauber schälen, mit etwas Wein überkochen, doch daß sie nicht weich werden, und alsdenn wieder heraus nehmen und kalt werden lassen. Während diesem wollen wir eine dünne Klare von Mehl, Zucker, Eiern und Wein machen, die obigen Birnen hinein tunken, und in Schmalz aus-

ausbacken. Wenn die Birnen groß sind, kan man sie auch in beliebige Stücke zerschneiden, mit Zucker und Wein ein paar Stunden mariniren, und denn aus obiger Klare in Schmalz ausbacken. Zierlicher sind jedoch

gefüllte Birnen.

Man schält sie nicht nur hierzu, sondern höhlt sie auch so behutsam als möglich aus, daß sie nicht zerspringen; das Ausgehöhlte hackt man fein, mischt es mit fein geschnittener Citronschale, grossen Rosinen, Zucker und Zimmt, oder mit klein gestossenen Mandeln, worunter man auch in Butter geröstete Semmel und ein paar Eierdotter nehmen kan, oder mit etwas eingemachten Johannisbeeren und dergleichen, und füllt die Birnen damit, welche zuvor einige Stunden in Wein mit Zucker gebeizt, im Wein übersotten worden. Zulezt deckt man den oben abgeschnittenen runden Deckel wieder darauf, und heftet ihn mit Stückchen Zimmet auf die Birnen, damit die Fülle nicht heraus fallen kan. Diese also gefüllten Früchte werden nun in eine Klare von Mehl, Wein, Zucker und Zimmet, und einen Löffel voll Schmalz getaucht, und in Schmalz gebacken; oder man bestreicht auch nur die Birnen mit Eierdottern und bestreuet sie mit Gries. Anstatt dieser gefüllten Birnen kan man ein andermal

angeschlagene Birnen

machen. Sie werden hierzu ebenfals geschält, und die Blüthe oder Butzen oben abgemacht, sodann in

Wein und Wasser halb weich gekocht; ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus, und schabt alles Fleisch bis auf den Griebs ab, mengt in Butter geröstete Semmel, Corinten oder grosse Rosinen, Pistacien oder Mandeln, und Citronenschale darunter, würzet es mit Zucker und Zimmet ab, und rühret es mit einem ganzen Ei und einem Eierdotter an, der abgeschabte Griebs wird nun ferner mit Eiweis überstrichen, und mit der Farce dergestalt belegt, daß sie ganz die Gestalt der Birnen wieder erhalten.

Sind alle Birnen nun auf diese Weise wieder hergestellt, so bestreuet man sie mit geriebener Semmel, taucht sie in die bekannte Klare, welche wir oben schon bereitet, ein, und bäckt sie in Schmalz aus. Wenn Ihnen das Belegen des Griebs zu mühsam ist, so können Sie kürzer davon kommen, wenn Sie

Klösse von Birnen

aus dieser Farce formiren, und diese ohne sie weiter in eine Klare einzutauchen, aus Schmalz backen.

Diese gebackenen, gefüllten und angeschlagenen Birnen, so wie die Klösse davon, können nun beym Anrichten blos mit Zucker und Zimmet bestreuet werden, oder man kan eine Weinbrühe darauf machen, indem man den Wein, in welchem die Birnen marinirt worden, dazu anwendet, in Butter geröstete Semmel, Zucker, Zimmt, Corinten und Citronscheiben darein thut, und zusammen sämig kochen lässet.

Bey einem starken Zuwachs von Birnen müssen wir uns bemühen, sie mit mancherley Veränderungen zu-

zuzurichten, theils weil die meisten Sorten geschwinder verspeist werden müssen als die Aepfel, theils auch weil sie uns wegen ihres süssen Geschmackes bey öfterem Genuß leicht zuwider werden können. Lassen Sie uns also mit dem Backen und Füllen aufhören, und zu dem Schmoren übergehen: die erste Art davon sey, die

Birnen in der Asche zu braten.

Wir wollen hierzu zwar eine gute, aber nicht gar zu grosse Sorte von Birnen aussuchen, diese wollen wir nun in nasses Werk einschlagen, und in der Asche weich braten; nun wird es uns leicht werden, ihnen die Haut subtile abzuziehen, daß die Birne ganz und unbeschädigt an ihrem Stiele bleibt.

Wir wollen nach dieser Operation jede mit Zimmt und länglicht geschnittenen Mandeln oder Pistacien wie einen Igel bestecken, sie dann in eine Schüssel dergestalt legen, daß alle Stiele oberwärts stehen, mit Zucker bestreuen, und spanischen Wein darauf füllen; endlich mögen sie wohl zugedeckt auf Kohlen einsieden. Beym Auftragen können wir sie noch mit Zucker und Trisanet bestreuen.

Auf gewöhnliche Art werden

geschmorte Birnen

geschält und wenn sie sehr groß sind, ins Kreuze eingeschnitten, doch daß sie nicht zerfallen; sodann mit halb Wasser halb Wein gesotten, Butter, Zucker und Citronschale oder Zimmet dazu gethan, und so weich kochen

kochen lassen; die Brühe muß kurz und dicklich eingesotten werden. Ein besseres Ansehen bekommen diese Birnen, wenn man sie mit rothem Weine schmort; man muß aber den Wein zuerst mit einem grossen Stück Zucker aufsetzen, und dann erst die Birnen darein legen. Sind sie darinnen weich gekocht, so richtet man sie an, thut aber in die zurückgebliebene Brühe noch etwas Zucker oder Birnsaft, und läßt es zu einer Gallert einkochen, die man auf einem porzellainenen Teller gestehen lässet. Zuletzt sticht man mit einem Löffel Stücke davon, belegt die Birnen damit, so wie man sie auch noch mit zierlich gerissenen Citronscheiben garnieren und mit länglich geschnittener Citronschale überstreuen kann.

Oder man nimmt geschälte Birnen, welche, wenn man es delikater verlangt, zuvor einige Stunden in Wein und Zucker gebeizt und mit Zimmt und Nelken besteckt worden, und röstet selbige in Schmalz braun; sodann thut man Wein, Zucker, Zimmt und Korinten daran, wirft zuletzt einen Löffelvoll geröstet Brod dazu, und läßt es mit einander vollends durchdämpfen.

Wenn wir die Birnen im Schmalz geröstet haben, so können wir auch anstatt geschmorter Birnen ein

Mus von Birnen

machen, wenn wir nemlich Wein darauf gießen, und sie wohl zugedeckt so lange kochen lassen, bis sie so weich sind, daß wir sie durch einen Durchschlag treiben können, da sie denn mit Zucker und Zimmet abge-

würzet, noch einmal aufkochen müssen. Zwar kan man sie auch, ohne vorher in Schmalz zu rösten, bald mit Wein zum Feuer bringen, und weich kochen; und erst wenn sie durchgetrieben sind, ein Stück Butter nebst Zucker und Zimmt dazu thun.

Oder man kan auch die Birnen in warmer Asche braten, sodann die Haut abziehen und mit gebähtem Weisbrod mit Wein weich sieden. Nachdem man sie ferner durch den Durchschlag getrieben, würzt man sie mit Zucker und Zimmt ab, wirft etwas Butter dazu, und läßt es also aufkochen.

Nun meine Liebe, wollen wir zuletzt noch das Backwerk auf unsern Tisch besorgen, und zuerst einen guten

Kuchen von Birnen

aus unserer Fabrike liefern. Hierzu müssen wir aber erst die Birnen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zucker und Wein, in einer kurzen Brühe stoffen; während sie wieder erkalten, machen wir zwey dünne Pfankuchen von Mehl, Milch und Eiern, legen einen davon auf einen mit Butter bestrichenen blechernen Teller und belegen ihn mit den gestofften Birnen, doch daß rund um ein schmaler Rand bleibt, welchen wir mit zerklopften Eiern bestreichen müssen. Hierauf deckt man den zweyten Kuchen darüber, und befestiget ihn rund um mit den Eiern auf dem untersten Kuchen; man kan nun so viel Etagen von Kuchen und Birnen machen, als einem beliebt, den obersten aber bestreicht man endlich mit Eiweis, welches zu

Schaum

Schaum geschlagen, und bestreuet ihn dick mit Zucker und Zimmt. Zuletzt bringt man ihn in Backofen, und lässet ihn gelbbraun backen. Man trägt ihn mit dem blechernen Teller auf die Tafel.

Wie wir den Teig zu

Torten von Birnen

machen sollen, wissen Sie längst, und wir dürfen nur die Füllen darein machen lernen. Wir können sie entweder eben so wie zum Kuchen mit Wein und Zucker stoffen, oder wir übersieden sie im Wasser, werfen sie alsdenn in kaltes Wasser, und nachdem wir ihnen die Haut abgezogen, sieden wir sie ferner in geläutertem Zucker mit einigen Citronscheiben. Anstatt sie im Wasser zu sieden, können wir auch nur die Birnen auf dem Roste braten, und dann die Haut abziehen. Ein andermal können wir die Birnen schälen, zerschneiden, und in Schmalz braun rösten. Oder wir hacken die geschälten und in Scheiben geschnittenen Birnen klein, mischen Zucker, Zimmt und in Butter geröstete Semmel darunter, und rösten alles sofort noch ferner in Butter. Es ist gleich viel ob man die Birnen klein hackt, oder sie auf dem Reibeisen reibt, und mit Zucker, Zimmt, Korinten und Butter vermischt, und so zur Fülle anwendet. Bey Verfertigung der Torten kan man jede Art von Birnenfülle mit fein geschnittenen Mandeln überstreuen.

Zur Abwechselung können Sie auch einmal eine **Torte mit Birn-Cyder** oder Birnsaft verfertigen, Sie finden die Anweisung dazu unter den Aepfeltorten;

unser erster Abschnitt mit den Küchenbeschäftigungen ist nun zu Ende; wir fahren also mit dem andern fort, und fangen an die

Birnen naß einzumachen.

Suchen Sie dazu solche Birnen aus, die nicht weich und saftig doch auch nicht hart und steinigt sind; diese sticht man bis auf den Kern, und siedet sie so lange, bis sie sich drücken lassen. Nun werden sie wieder in kaltes Wasser geworfen, und nach und nach geschält; wir können diese Verrichtung einer Gehülfin überlassen, und unterdessen so viel Zucker als die Birnen am Gewicht betragen läutern. In diesem Zucker läßt man die Birnen ohngefehr 30 mal aufwallen; nimmt sie dann vom Feuer weg, schüttet sie in eine Schüssel, und läßt sie 24 Stunden also stehen; morgen um dieselbe Zeit wollen wir den Zucker wieder davon abseigen, fadenmäßig sieden, und die Birnen 3 oder 4 mal darinnen aufkochen lassen. Dann werden sie wieder auf vorige Art weggesetzt, und den andern Tag, der Zucker abgeseiget, nach kleiner Perlenart gesotten, und die Birnen 2 mal darinnen aufgesotten. Den dritten Tag seigt man den Syrup wieder davon, siedet ihn zu grossem Perlenzucker, und nachdem die Birnen 8 bis 10 mal aufgesotten, und dann wieder halb ausgekühlt sind, legt man sie in die Einmachegläser, und gießt den Syrup darüber. Aus diesen naß eingemachten lassen sich nun auf leichte Art

trocken

trocken eingemachte Birnen

verfertigen; wenn man sie das letztemal gesotten hat, so bleiben sie bis zum künftigen Tage stehen, da man sie aus dem Syrup nimmt, auf Bleche setzt, und ablaufen lässet. Ferner bestreut man sie mit gestossenem Zucker, und lässet sie am warmen Ofen trocknen; ist dies auf einer Seite geschehen, so wendet man sie um, und bestreuet sie auf der andern Seite. Nachdem auch diese getrocknet, und sie völlig ausgekühlet sind, verwahret man sie mit dazwischen gelegtem Papier in ausgefütterten Schachteln.

Eine wahre Delikatesse sind

eingemachte Muskatellerbirnen.

Diese werden sauber abgeschält, die Stiele daran gelassen, und dann mit Wasser beynahe weich gekocht; aus diesem Wasser nimmt man sie ferner mit einer Schaumkelle heraus, leget sie auf ein trocknes Tuch, und deckt sie mit der andern Helfte zu. Während sie auf diese Art erkalten, läutert man Zucker, auf jedes Pfund Birnen 1 Pfund Zucker und 1 Maas Wasser; lässet es zu einem Syrup einkochen, und giebt ihn wenn er etwas abgekühlt ist, über die Birnen, in welche man an statt der Blüthe in jede eine Gewürznelke gesteckt, und in das Einmacheglas gethan hat. Auf den folgenden Tag läßt man beydes zusammen in einem Kasserole langsam aufkochen, nimmt endlich die Birnen heraus, und läßt den Syrup noch dicker einkochen, drückt den Saft von einer oder 2 Citronen darein, und siedet es so lange, bis es auf einem zin-

nernen Teller zu Gallert stehet, wenn man einen Tropfen auf denselben fallen lässet. Zuletzt thut man die Birnen nebst dem Syrup in die Einmachegefässe.

Nach derselben Vorschrift können wir auch die

Birnen mit Honig einmachen.

Wir müssen nur hierzu den besten Jungfernhonig wählen, und ihm auch den starken Geschmack zu benehmen suchen, indem man ihn über gelindes Feuer bringt, und so bald er zu sieden anfängt, mit einem nassen Tuche bedeckt, diese Operation muß 4 bis 5 mal wiederhohlt werden, und der Honiggeschmack wird beym Einmachen nicht mehr im geringsten hervorstechen. Uebrigens werden die Birnen damit so behandelt, wie ich Ihnen beym naß Einmachen erzählt habe.

In Frankreich und jetzt auch schon bey uns pflegt man die

Birnen in Brandwein einzulegen.

Sie werden aber hierzu, nachdem sie hin und wieder gestochen worden, in heißem Wasser so lange gesotten, bis sie sich drücken lassen, dann legt man sie in frisches Wasser, um sie zu schälen. Die geschälten Birnen kommen sofort wieder in anderes frisches Wasser, in welches man den Saft von einer Citrone drückt, damit sie schön weiß bleiben. Dann wird halb so viel Zucker geläutert, als die Birnen am Gewicht betragen; in diesem geläuterten Zucker läßt man sie 9 bis 10 mal wohl zugedeckt aufwallen, nimmt den Schaum sorgfältig ab, nud schüttet sie bis morgen in eine Terrine. Auf den folgenden Tag bringt man sie

wieder auf das Feuer, läßt sie 6 bis 8 mal aufsieden, und schüttet sie dann wieder in die Terrine. In 24 Stunden nehmen wir sie wieder aus dem Zucker, lassen diesen ein halb Dutzend mal aufwallen, legen die Birnen hernach gemach hinein, um sie noch ein paar mal mit aufsieden zu lassen; und nachdem wir den Schaum mit Papierchen fleißig abgemacht haben, so legen wir die Birnen in die Einmachegläser, mischen unter den Zucker, wenn die größte Hitze verraucht ist, gleich viel Brandwein, und füllen alles, wenn es sich hinlänglich zusammen untermischt hat, über die Birnen.

In Obstländern, wo es viele Früchte giebt, werden auch die

Birnen mit Senf eingelegt.

Man kocht die Birnen mit Wasser klar, das heißt, so lange, bis sie keinen braunen Rand mehr haben, wenn man sie aufschneidet, dann nimmt man sie heraus, und legt sie auf ein trockenes Tuch; in dem zurückgebliebenen Wasser aber läutert man nach Belieben Zucker, und wenn es so weit abgekühlet, daß es nur noch lauwarm ist, so rühret man fein gemahlene Senfkörner hinein. Alsdenn werden die Birnen mit Kirschblättern in ein hölzernes Gefäß oder Topf von Steinguth geschüttet, und das mit Senf vermischte Wasser dergestalt darüber gefüllet, daß es die Birnen bedeckt. Damit aber auch diese nicht oben auf schwimmen, so legt man einen hölzernen Deckel darauf, und beschwert ihn mit einem Gewichte. Zuletzt wird auch noch ein anderer Deckel oben auf das Ge-

Gefäß gedeckt, daß die Luft nicht so freien Zugang hat.

An diese auf so mancherlei Art eingemachten Birnen wollen wir noch die

breitgedrückten, und als Feigen zugerichteten Birnen

anschließen, da sie zuweilen die Stelle der trocken eingemachten vertreten müssen.

Die Birnen werden geschält, und wenn sie groß sind, in der Mitte entzwey geschnitten; dann in einem Backofen gebraten, wieder herausgenommen, breit gedrückt, und vollends abgetrocknet; ist dies geschehen, so bestreuet man sie reichlich auf beyden Seiten mit Zucker, und leget sie in eine kleine Presse, worinnen sie einige Tage stehen bleiben; und dann werden sie in Gläsern wohl zugedeckt aufbewahret.

Wir wollen nun ferner

Birnensaft

machen lernen. Wir können nun die Birnen entweder mit Wasser weich kochen, und auspressen, oder wir können sie auch roh zu Mus stossen, oder auf dem Reibeisen reiben, und dann durchpressen. Diesen also durchgetriebenen Saft lässet man so lange ruhig stehen, bis sich das Trübe unten gesetzt hat; das Klare aber seigt man sodann ab, und siedet es zu einem dicken Syrup ein. Man kan nicht nur diesen Saft zum Braten aufsetzen, sondern auch zum Versüssen der Speisen und Saucen nehmen, und lassen sich hierzu

die schlechtesten Sorten, selbst die Feldbirnen anwenden; obgleich die edlern Arten, einen feinern Geschmack geben. Der nach der Kunst gemachte Saft, wird mit Zucker gesotten, und zwar pflegt man auf ein Maas Saft drey Viertel oder auch ein ganzes Pfund Zucker nach grosser Federart zu sieden, und so lange mit dem dazu gegossenen Birnsaft zu kochen, bis er zwischen den Fingern Faden zieht.

Je mehr man Zucker dazu nimmt, desto besser hält sich der Saft. Wenn er beynahe erkaltet ist, wird er in Flaschen gefaßt, und wohl zugepfropft.

Bey den gestofften oder

Compot von Birnen

müssen wir ein Verfahren mit den Birnen beobachten, welches wir schon oft gethan, das heißt, wir müssen die Birnen, wenn sie groß sind halbiren, in Wasser so weich kochen, daß sie dem Druck der Finger nachgeben, und dann selbige in kaltes Wasser legen, damit die Schale davon los gezogen werden kan. Nun muß man sie entweder unverzüglich in geläuterten Zucker legen, oder wenn dieser noch nicht bey der Hand seyn sollte, in frisches Wasser werfen Mit dem Zucker müssen sie ferner so lange sieden, bis sie Saft von sich gegeben haben; dann richtet man sie an, den Syrup aber läßt man noch ein wenig nachsieden. Sollen sie schön weiß seyn, so drückt man den Saft von einer Citrone daran; sonst kan man sie auch mit ein paar Löffelvoll Berberitzensaft roth färben; oder man kan sie auch mit dem Syrup so lange sieden

lassen, bis derselbe ganz eingekocht ist, und die Birnen eine braue Farbe gewinnen.

Sonst werden auch die

braun gesottenen Birnen

auf folgende Art gemacht: Man nimmt von denen Birnen, die wir in Brandwein eingelegt haben, und lässet sie abtropfen, und auf dem Ofen abtrocknen. Sodann bindet man jede mit dem Stiel an ein dünnes hölzernes Stäbchen, und taucht sie Stück vor Stück in braun gesottenen Zucker, welcher zu dem Ende auf einem gelinden Kohlenfeuer warm gehalten wird, daß er nicht gerinnt. Nachdem sie eingetaucht worden, steckt man sie mit den Stäbchen zwischen die Ruthen eines geflochtenen Korbes, und läßt sie in der Luft trocknen. Wenn wir von den obigen breit gedrückten Birnen, sobald sie in dem Ofen halb getrocknet sind, einige in Birnsaft eintauchen, und in der Luft oder im Ofen trocknen lassen, so haben sie ganz das Ansehen dieser braun gesottenen Birnen. Nehmen wir eingemachte Muskatellerbirnen aus ihrem Safte, lassen sie abträufeln, tauchen sie dann in Zucker ein, der nicht braun gesotten, sondern nur nach grosser Federart gekocht ist, und lassen sie an der Luft trocknen, so haben wir eine Confitüre, die der obigen an die Seite gesetzt werden kan, und die auch sonst unter dem Namen

getrocknete Birnen

bekannt ist. Es lassen sich jedoch diese Birnen auch aus frischen Früchten präpariren. Sie müssen sie nem=

nemlich schälen, in frisches Wasser werfen, und wenn sie noch nicht recht reif sind, ein paar Sode im Wasser thun lassen; sind sie aber vollkommen reif, und überdies eine mürbe Sorte, so ist dies Sieden überflüßig. Sodann siedet man so viel Wasser, als zu den Birnen nöthig, mit Zucker, und zwar rechnet man auf 1 Kanne Wasser ½ Pfund Zucker, leget die Birnen hinein, und läßt sie 1 Stunde darinnen liegen; nachher nimmt man sie heraus, und setzt sie auf einem Sieb von Drath in einen Ofen, aus welchem so eben das Brod heraus genommen worden. Hier mögen sie nun die Nacht hindurch stehen, und morgen wollen wir sie wieder eine halbe Stunde in das Zuckerwasser legen, und dann auf dem Siebe in den Ofen bringen. Dieses Verfahren wollen wir nun noch zwey Tage fortsetzen, und den letzten oder vierten Tag selbige so lange im Ofen lassen, bis sie völlig trocken sind. Wir haben von Aepfeln Marmelade gemacht, lassen Sie uns auch

Marmelade von Birnen

machen. Wir wollen selbige in Wasser so lange sieden, bis sie dem Druck der Finger nachgeben, dann werfen wir sie ins frische Wasser und ziehen ihnen die Haut ab. Hernach machen wir das Fleisch davon los, treiben es durch ein Sieb, und lassen es vollends einkochen. Auf jedes Pfund solcher durchgetriebenen Birnen wird ein Pfund Zucker, nach grosser Federart gesotten, die Marmelade darunter gerührt, und nachdem es noch ein Weilchen zusammen gesotten hat,

abgehoben, auch wenn es beynahe ausgekühlt ist, in die Einmachegefässe gefaßt, und oben mit feinem Zucker bestreuet.

Um

Pasten von Birnen

zu machen, bedarf es weiter keiner andern Vorschrift, sondern man darf nur die ebenerwähnte Marmelade nicht mehr lange mit dem Zucker sieden lassen, sondern sie bald in die Pastenformen füllen.

Zu den gerösteten Pasten, werden die Birnen über dem Feuer geröstet, hernach mit einem weißen Lappen abgewischet, die Haut abgezogen, und das Fleisch abgemachet. Uebrigens wird es eben so behandelt, als wie die durchgetriebenen Birnen.

Zur Veränderung kan man auch einmal

Makarons oder Zelten von Birnen

wie sie an einigen Orten genennt werden, formiren; wir müssen dazu solche Birnen aussuchen, die nicht zu steinigt sind, diese Birnen werden nun ungeschält zerschnitten, das Kernhaus und der Stiel davon gethan, und dann mit Wasser so weich gekocht, daß man sie durch ein Sieb treiben kan. Die Schalen, welche sich nicht durchtreiben lassen, werden sofort noch in einem steinernen Mörser gestossen, und durch ein Haarsieb gepreßt. Diesen Birnenteig mischt man mit Zucker, welcher zuvor über gelindem Feuer so lange gesotten worden, bis er nicht mehr an der Pfanne anhängt; auf ein Pfund der Birnenmasse

wird

wird ein Pfund Zucker gesotten. Endlich wird der Teig auf einen Schieferstein gelegt, kleine Makarons daraus gebildet, und selbige in einer warmen Stube mit vielem Fleiß abgetrocknet.

Obgleich die

Birnen-Gallert oder Gelee

nicht so beliebt, als die von Aepfeln ist, so wird sie doch auch zuweilen der Abwechselung halber gemacht. Man nimmt gute Birnen, schält sie, schneidet sie in Stücken, und siedet sie in Wasser weich. Sodann preßt man den Saft heraus, siedet auf ein halb Quart dieses Saftes 1 Pfund Zucker nach gebrochener Art, gießt den Birnsaft darunter, und läßt es vollends steif einsieden; daß sie, wie Ihnen schon bekannt ist, auf einen zinnernen Teller steht, und vom Löffel breit abfält. Um dem matten Birnengeschmack etwas pikantes zu verschaffen, pflegt man fein gestossenen Zimmet und abgeriebene Citronenschale darunter zu nehmen. Auch färbt man sie um des bessern Aussehens willen roth, indem man bey dem Kochen der Birnen ein Glas rothen Wein, und ein Glas Cochenillenwasser darunter gießet.

Von beyder Art Gallert kan man unverzüglich

Clarequets

machen, wenn man nehmlich die Formen damit füllet, und sie bey einem mäßigen Feuer auf den Ofen setzet, damit sie vollends steif werden.

Das letzte von diesen Früchten endlich noch

Gefrornes von Birnen.

Man nimmt dazu eine gute Sorte von Birnen, und kocht sie in Wasser weich, bis sie sich drücken lassen; sodann wirft man sie in kaltes Wasser, zieht ihnen die Haut ab, nimmt das Fleisch davon und treibt es durch ein Sieb. Alsdenn wird nicht nur diese Marmelade über gelindem Feuer eingekocht, sondern auch mit so viel Zucker, als die Marmelade schwer ist, vermischt, welcher zuvor nach grosser Federart gesotten worden. Ist dies geschehen, so bringt man es unverzüglich in die Gefrierbüchse, daß es gefriert, arbeitet das Eis nachher recht wohl durch, und thut es in Formen, die die Gestalt der Birnen haben. Jede dieser Formen wickelt man in Papier ein, und bringt sie wieder aufs Eis. Wenn man sie auftragen will, so sucht man ihnen durch die Kunst des Pinsels die natürlichen Farben zu verschaffen. Auf einer Seite macht man ihnen rothe Bäckchen mit Cochenille, auf der andern aber streicht man es mit grüner oder gelber Farbe an. Die gelbe Farbe wird aus Gummi gutti, und die grüne aus grünem Korn, Spinat, oder Mangold gemacht. Aus den Blättern dieser Gewächse wird die Ribbe heraus geschnitten, die Blätter aber im Wasser übersotten, in frisches Wasser geworfen, wieder ausgedrückt und in einem steinernen Mörser zerstossen. Der heraus gebrachte Saft wird durch ein Haarsieb getrieben, und zur Hälfte eingekocht. Nachdem wir

nun

nun genung von den Birnen gemacht haben, so sollten wir auch für die Zukunft sorgen, und die Birnen aufs beste aufzubewahren suchen; hierzu aber dürfen Sie nur die Anweisungen in dem Briefe von den Aepfeln nachlesen, und Sie werden gewiß einige Vorschriften finden, die sich bey den Birnen anwenden lassen; ob gleich freylich wenig Sorten von Birnen einer so langen Dauer fähig sind, als die Aepfeln, man muß daher seine Obstarten genau kennen.

Meine Liebe, obgleich unser Geschlecht so wenig lange Briefe als lange Brühen liebt, so ist doch mein Wahlspruch: kurze Brühen und lange Briefe; wie glücklich wäre ich, wenn Sie an einem so viel Geschmack als am andern fänden. Indes es sey wie es wolle, so haben Sie wenigstens noch ferner Gedult mit

Ihrer

Freundin
G.

Zehnter Brief.

Meine Beste.

Wir werden uns heute von einer Frucht unterhaiten, die beynahe gar nicht roh genossen wird, ich meyne die

Quitten;

so wohlschmeckend und gesund sie durch die Zubereitung unserer Hände werden können, so wenig sind sie beydes in ihrem natürlichen Zustande. Zwey Sorten von Quitten sind ganz ungenießbar, und die dritte, die sich im Nothfall essen läßt, ist doch zu herbe um den Gaumen zu vergnügen. Desto besser aber können wir selbige für Küche und Keller benutzen; machen Sie sich daher wieder auf eine ellenlange Epistel gefaßt, und damit wir selbige durch unnützes Plaudern nicht noch mehr verlängern, so wollen wir unverzüglich anfangen und

Suppe von Quitten

kochen. Dazu werden wir die Quitten schälen und zertheilen, und dann wollen wir sie mit Wein und etwas Wasser kochen, wozu wir ein Stück Butter und

Rosinen thun, zuletzt mit geriebenem Brodte sämig machen, und mit Zimmt und Zucker abwürzen, so können wir sie über geröstete Brodtschnitten anrichten. Da die Quitten medizinische Kräfte besitzen, um den Magen zu stärken, und den Durchfall und Verblutungen zu stillen, so kan man von selbigen zuweilen eine sehr stärkende Kranken-Suppe bereiten, ob sie gleich in ihrer Zubereitung etwas mühsamer als die vorige ist.

Wenn man nehmlich die Quitten etwas überkocht hat, so zieht man ihnen die Haut ab, und schabt das Fleisch davon; sodann zerreibt man sie in einem Reibenapf, verdünnt sie wieder nach und nach mit dem Wasser, worinnen sie gekocht worden, legirt diese Suppe mit 2 ganzen Eyern und einem Eyweis und würzt sie mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und Saft. Sind wir nun hiermit zu Stande gekommen, so schmieren wir eine Schüssel mit Butter aus, schütten die Suppe hinein, decken sie wohl zu, und lassen sie auf Kohlen kochen.

Wollen Sie als eine eigne Speise die

Quitten kochen

so finden Sie schon dazu eine Anweisung bey den Birnen; sollen sie aber unvermischt zugerichtet werden, so lassen Sie uns die Quitten schälen, halbiren, vom Kernhaus entledigen, und im Wasser halb abkochen. Alsdenn werden wir sie in eine Schüssel rangieren, mit geschnittenen Mandeln bestecken, mit Zucker und Zimmet bestreuen, und sie auf Kohlen mit Wein, auch wohl Kirsch- oder Maulbeersaft gar sieden.

Man sagt, die Leibspeise der Schlesier wären Klös-se, haben Sie also einen schlesischen Gast, so setzen Sie ihm

Klösse von Quitten

vor. Wenn die Quitten geschält, und weich gekocht sind, so zerrühret man selbige, mischt von dem feinsten Mehl, Zucker, Zimmt, auch nach Belieben Rosinen darunter, schlägt einige Eyer darunter, und macht von dieser Masse Klösse, die man in Schmalz ausbäckt. Beim Anrichten giebt man eine süsse Weinbrühe darü-ber. Ein

Quittenkoch.

macht zwar etwas mehr Mühe, aber er verdient auch den Vorzug vor den Klössen. Die erste Zubereitung ist einerley: man schält sie, schneidet das Kernhaus heraus, und kocht sie in Wasser weich; sodann aber schabt man das Fleisch klein, reibet es auch noch in ei-nem Reibenapf klar, rührt das von 8 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweis, nebst einem halben Pfund Zucker dazu und rühret es noch eine Weile. Zuletzt mischt man noch einmal so viel zu Schnee geschlagenes Eiweis darunter, thut es unverzüglich in den Reif, und bringt es sogleich in den Backofen. Wir dürfen uns auch nicht schämen, unsere Gäste mit einer Schüssel

Gedämpfter Quitten

zu bewirthen, wenn wir sie nur mit Fleiß zugerichtet haben. Wir müssen sie aber hierzu schälen, auch wenn

wir

wir wollen, in beliebige Stücke zertheilen, und mit rothem oder weissem Wein, und hinlänglichem Zucker weich kochen; zuletzt legt man ein Blech mit Kohlen darauf, damit sie eine hochbraune Farbe gewinnen, und die Brühe beynahe ganz einschmort. Beym Anrichten besteckt man sie mit länglich geschnittenen Mandeln oder Pistacien, und bestreut sie mit Trisanet, und klein geschnittenen Citronschalen. Wenn man die Quitten mit Wein, und ein wenig Wasser kocht, so pflegt man in einem Läpchen Quittenkerne einzubinden, und sie zugleich mitzusieden, wodurch sich die Brühe sulzt. Anstatt des Wassers kann man auch Quittensaft nehmen, welches der Brühe eine schöne rothe Farbe verschaft.

Wenn wir es mit unsern Quitten so machen, wie mit dem Hut in der Gellertschen Fabel, so können wir aus diesen gedämpften sehr leicht

Gefüllte Quitten

machen. Nachdem sie geschält worden, schneidet man oben einen Deckel ab, und hölt sie so gut als möglich aus; diese Hölung füllt man sofort mit einer der nachfolgenden Füllen aus. Entweder stößt oder hackt man Mandeln klein, mischt Corinten, Zucker und Zimmet darunter, und feuchtet es mit Wein an. Oder man nimmt unter die gestossenen Mandeln, geriebenes Weisbrod welches mit Zucker gelb geröstet worden, klein geschnittenen Citronat und Citronschalen, Zucker und Trisanet, und feuchtet es ebenfalls mit Wein an. Diese also gefülten Quitten werden nun mit dem abge-

schnittenen Deckel wieder zugemacht, und in Wein weich gesotten, wozu Zucker und Zimmt genommen worden. Man kan auch die Quitten halbiren, jede Hälfte füllen und in Wein dämpfen. Haben wir aber nicht Zeit, uns so lange mit der Zurichtung dieser Früchte zu verweilen, so können wir kürzer davon kommen, wenn wir

Gebackne Quitten

zubereiten. Die Quitten werden geschält, in Scheiben geschnitten, das steinigte davon gethan, und dann 1 Stunde in mäßig warmen Schmalz überkohlen durchdämpft. Unterdessen wird eine Klare von Mehl, Wein und Zucker angerührt, die Quittenscheiben darein getaucht, und dann in Schmalz ausgebacken.

Wenn wir etwan einmal

Quittenbrey

machen wollen, so müssen wir die Quitten in Wasser oder Wein sieden, bis sie so weich sind, daß man ihnen die Haut abziehen kan, dann schabt man das Fleisch davon, treibt es durch einen Durchschlag, oder zerreibt es in einem Reibenapf, verdünnt es mit gutem Wein, würzt es mit Zucker und Zimmt und Citronschalen ab, und läßt es über Kohlen aufkochen.

Wenn die Quitten durchgetrieben oder zerrieben sind, so thut man, um gebackenen Brey zu machen, außer Zucker und Zimmt, auch wohl geriebene Mandeln, Citronschale, Citronsaft, und anstatt des Weines so viel Eyer als Quitten gewesen, dazu, rührt dieses

alles

alles zu einem klaren Brey, und schüttet es in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel oder Reif. Nun läßt man es gemach über Kohlen ziehen, und giebt auch oben Glut. Doch mus man sorgfältig Achtung geben, daß es nicht läuft, oder oben zu braun werde. Ist es ausser der Zeit, so kan man auch einen Quittenbrey machen, wenn man Quittenbrod oder Latwerg klein schneidet, Wein darauf giesset, und wenn es zerweichet ist, geriebenes und in Schmalz geröstetes Weis; oder Rockenbrod dazu thut, und mit einander klar siedet.

Auch von Quittensaft kan man diesen Brey machen, wenn man nemlich einen Löffel voll Mehl röstet, mit einem Quartierchen Saft abrührt, mit einem Ey legirt, und mit Zucker versüßt; auch wenn es beliebet Zimmt oder Citronschale hinein wirft. Unter die Masse zu dem gebackenen Quittenbrey, kan man auch ein paar Löffel voll Sahn mischen.

Manche lassen die Eyerdotter weg, und nehmen blos zu Schaum geschlagenes Eyweis, rühren die Quitten damit 1 Stunde und länger, und lassen es dann in einer Tortenpfanne backen.

Nach so vielerley Breyen oder Müssern wollen wir nun eine Schüssel

Quittensallat

so zierlich als möglich zurecht machen. Wir schälen hierzu die Quitten, schneiden sie von einander, thun das Kernhaus davon, und sieden sie in Wein und Zucker weich. Alsdenn nimmt man sie heraus, thut in den zurückgebliebenen Saft, Zimmt, Nelken, und Citron-

schale, und läßt ihn zur gehörigen Dicke einsieden. Beym Anrichten besteckt man die Quitten mit länglich geschnittenen Pistacien, Mandeln oder Citronat, gießt die Brühe durch ein Haarsieb darüber und garniert es zuletzt mit eingemachten Pflaumen. Wollen wir einmal unsere Gäste herrlich bewirthen, so können wir ihnen einen

Quittenschnee oder Schaum

auftischen, denn gewiß dieses ist eine delikate Gastspeise.

Hurtig ein halb Schock Quitten mürbe gekocht, abgeschält, das Mark abgeschabt, und durch einen Durchschlag getrieben. Nun müssen wir dieses Durchgetriebene mit Zucker, Zimmt, und abgeriebener Citronschale eine ganze Stunde lang nach einer Seite rühren; während wir dieses Geschäfte einer Gehülfin überlassen, wollen wir ohngefehr 6 Eyweis mit einem Messer klein schlagen, und den Schaum nach und nach Löffelweise zu den Quitten rühren.

Wenn es nun so lange gerührt worden, daß es gleichsam knirscht, so füllt man es entweder in einen blechernen Rand, oder man setzt einen Rand von Teig in eine Schüssel, oder man formt von mürben Teige ein Unterblatt, thut das Angerührte hinein, und läßt es gemach backen.

Sind Ihnen etwan die Quitten dies Jahr nicht gut gerathen, so verfälschen Sie diesen Schnee mit halb so viel Aepfeln, der Quittengeschmack wird immer noch hervorstechend genug bleiben. Auch Birnen lassen

fen sich hierzu anwenden, wenn man nur solche Sorten aussucht, die nicht zu wäßrig und zu steinicht sind.

Oder lassen Sie uns das abgeschabte Quittenfleisch oder Mark durch ein Haarsieb treiben, und auf ein halbes Pfund desselben ein Pfund Zucker läutern, und mit Rosenwasser zu Fadenzucker sieden. Ferner wollen wir das Weisse von einer halben Mandel Eyer, mit Rosenwasser zu Schaum schlagen; wenn wir nun mit dieser Zubereitung fertig sind, so nehmen wir das Quittenmark vor die Hand, rühren es immer auf eine Seite, und mischen von Zeit zu Zeit abwechselnd einen Löffel von obigem Zucker, und einen Löffel voll Eyerschaum dazu, bis wir beydes verbraucht haben. Wir können mit dieser Arbeit sehr leicht 2 bis 3 Stunden hinbringen, denn es heist hierbey: je länger, je lieber! — Endlich thut man alles in ein meßingnes Pfännchen, und läßt es unter beständigem Rühren gemach sieden, bis es die gehörige Dicke hat. Ist dies geschehen, so wird es noch einmal eine Zeitlang gerührt, und auf Oblaten 2 quer Finger hoch gestrichen, die man in beliebige Figuren schneiden kan, die man in einem Siebe auf einen warmen Ofen setzt, und abtrocknen lässet.

Um es wohlriechend zu machen, nehmen einige Zimmetwasser, auch wohl in Rosenwasser zerriebenen Bisam dazu; so wie man auch das Gelbe von der Citronschale sieden, abtrocknen, klein hacken, und darunter rühren kan.

Aber auch unser Nachtisch soll bey diesen Früchten wieder seine Rechnung finden, und wir wollen uns eine

gute Weile mit backen beschäftigen; indem wir vorerst einen

Kuchen von Quitten

fabriziren. Ein halbes Dutzend Quitten wird schon zu einem mäßigen Kuchen hinlänglich seyn, diese wollen wir in Wasser mürbe kochen, die Haut oder Schale davon abziehen, das Fleisch losschaben, und sofort in einem Reibenapfe mit $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker klar reiben, dann 8 Eyer und 4 Dotter darein schlagen, $\frac{1}{2}$ Pf. geschmolzene Butter und die Schale von einer Citrone dazuthun und endlich diese Mischung mit geriebener Semmel und einigen Löffeln voll Sahn zu einem Teige anrühren, unter welchen man noch zuletzt das zu Schaum geschlagene Eyweis von 4 Eiern ziehet. Diese Masse nun, füllt man in ein mit Butter ausgeschmiertes Kasserole, und läßt es $1\frac{1}{4}$ Stunde in einem mäßig heissen Ofen backen. Beym Anrichten wird das Kasserole umgestülpt, der Kuchen mit einer glühenden Schaufel glacirt, und warm verspeißt.

Man kan auch Zimmt, Korinthen, und klein geschnittenen Citronat hinein thun; so wie man auch ein Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne legen, die angerührte Masse hinein thun, und nachdem man es dick mit geriebenem Weisbrod und Butterscheibchen belegt hat, im Ofen backen kan.

Haben wir einen guten mürben Teig fertig, so wollen wir ohne weitere Umstände eine

Torte

Torte von Quitten

verfertigen. Wir müssen vorerst die Quitten schälen, in Scheiben schneiden, das Kernhaus davon thun, und dann mürbe kochen; nehmen wir hierzu Wein anstatt Wasser, so erhöhen wir den Quittengeschmack um vieles. Es hängt von uns ab, ob wir diese Scheiben oder Schnitze allein mit Zucker, Zimmt und Citronenschale bestreut, zur Fülle in die Torte anwenden; oder ob wir sie mit Aepfeln oder Prünellen untermengen wollen, wodurch sie einen feinen Geschmack erhalten. Oder ob wir lieber die Quitten zu einem Musse zerrühren, mit Zucker und Zimmt vermischen, und zu Schaum geschlagenes Eyweis dazuthun wollen.

Eine andre Art von Tortenfülle macht man, wenn man die Quitten schält, in Scheiben schneidet, und mit Wein und Zucker marinirt: sodann eingemachte Citronen und abgezogene Mandeln länglich schneidet. Wenn wir nun ferner einen Boden von mürben Teige zurecht gemacht haben, so streuen wir unten geriebenes Weisbrod, welches in Schmalz geröstet worden, legen dann die Quitten nebst den Mandeln und der Citrone darauf, bestreuen es dicht mit Zucker und Zimmt, und feuchten es zuletzt mit Wein an; da wir dann vollends die Torte zudecken und verfertigen können.

Sollten wir aber schon eine andre Torte besorgt haben, und es fehlt uns nur noch an Kleinigkeiten, nebenbey zu setzen, so können wir

Bisquit von Quitten

machen; wir müssen aber das Tracktament, bey welchem wir sie anwenden wollen 2 bis 3 Wochen voraus wissen, weil dieser Bisquit so lange Zeit zum trocknen braucht. Um diese Zeit etwas zu verkürzen kan man zwar einer Nus gros eingeweichten und durchgepresten Tragant dazu nehmen, was wir aber dabey an der Zeit gewinnen, verliehren wir auf der andern Seite am Wohlschmack. Doch wir wollen zur Sache selbst schreiten: Also das erste ist, daß wir 1 Pf. Quitten weich kochen und entweder im Mörsel stossen, oder durch einen Durchschlag treiben; dann sieden wir 1¼ Pf. Zucker mit Rosenwasser zu einem dicken Syrup, giessen diesen siedendheis über die durchgetriebenen Quitten, und rühren es geschwind um. Nun wird ferner der Schnee von 3 Eiweis mit ein paar Löffeln Rosenwasser abgeschlagen unter die Quitten gezogen und die Masse eine ganze Stunde gerührt, das Wäßrige, welches sich unten gesetzt, wird abgegossen, und zum Wohlschmack klein geschnittene Citronschale darunter gethan. Wenn wir so weit fertig sind, so formen wir Kapseln von Oblatt, und füllen sie mit der Masse, doch nicht zu niedrig, an, weil sie sich beym trocknen senkt. Um sie also abzutrocknen, bringen wir die Formen in ein temperirtes Zimmer, und lassen sie da ein paar Wochen ruhig stehen: nach Verlauf dieser Zeit taucht man ein Messer in siedendes Wasser, schneidet die Bisquite damit in beliebige Scheiben, und lässet sie auf Papier vollends abtrocknen.

Meh-

Mehrere Kleinigkeiten, als z. B.

Plätzchen von Quitten

kan man von einem Teige machen, den man sonst auch zum Quittenkäse nimmt; doch davon erst künftig. —

Von eben dieser Masse macht man auch die

Hippen von Quitten

indem man sie in die Models drückt, krumm biegt, und in dieser Form trocknen lässet.

Die kleinen

Quitten = Striezeln

die man gewöhnlich auf Oblat streicht, macht man nach folgender Vorschrift: Man schält einige grosse Quitten, sticht das Kernhaus aus, und siedet sie so weich, daß man sie zerreiben kan, zu gleicher Zeit siedet man so viel Zucker als die Quitten schwer sind, mit Rosenwasser, rührt die Quitten eine Weile, und füllt unter währendem Rühren immer abwechselnd einen Löffel voll heissen Zucker, und einen Löffelvoll Zimmtwasser darein, bis es alles untergerührt ist, so wie man auch das Weisse von 3 Eyern darunter zieht. Anstatt anderer Würze siedet man Citronschale weich, und thut sie würflich geschnitten darunter. Diese Masse nun wird 2 quer Finger hoch auf Oblatt gestrichen, welches in Form kleiner Striezelchen geschnitten worden, hierauf auf Papier oder in ein Sieb gesetzet, und ein paar Tage am Ofen abgetrocknet. Wenn sie nicht bald verspeiset wer=

werden, müssen sie an einem warmen Ort verwahret werden, damit das Oblat nicht zäh werde.

Lassen Sie uns ferner als Kleinigkeiten einen Teller

Quittenzeltchen

auflegen, die wir auf mancherley Art verfertigen wollen; haben Sie die Gedult meine Anweisung dazu zu lesen, es sind einige Handgriffe dabey zu beobachten. Den Vorrath unserer Quitten, welchen wir dabey anwenden wollen, müssen wir theilen: die eine Helfte schälen, schneiden und kochen wir zu Muß, welches wir durch ein Haarsieb treiben; die andre Helfte reiben wir auf einem Reibeisen und pressen den Saft aus. Nun nehmen wir ein Viertelpfund von obigem durchgetriebenem Muß, und ein halbes von dem durchgepreßten Safte, mischen es untereinander, und lassen es bis zu weiterm Gebrauche stehen.

Lassen Sie uns weiter 1½ Pf. Zucker läutern, und so viel einsieden, daß wenn wir einen Tropfen davon in kaltes Wasser fallen lassen, derselbe unverzüglich hart wird, und sich zu einem runden Küchlein bildet. In diesen also gesottenen Zucker werden die zuvor präparirten Quitten geschwind untergerührt, und ohne Verzug in die Formen gethan; welche vorher durch siedendes Wasser gezogen, und wohl ausgeschwenkt werden. Unter dieser Arbeit bleibt das Kasserole über Kohlen stehen, damit es warm bleibt. Sind wir damit fertig, so setzen wir sie in eine warme Stube, und nach einer Weile, schneiden wir Papiere so groß, als die For-

Formen sind, und bedecken selbige damit, da denn die Masse daran klebt, und auf diese Art nach einigen Stunden bequem aus den Formen gezogen werden kan. Um aber auch das Papier wieder leicht los zu bringen, feuchtet man es mit einem Schwam an, nachdem zuvor die Zeltchen völlig getrocknet sind. Diese Zeltchen haben nun blos den natürlichen Quittengeschmack, will man aber diesen nicht allein haben, so können wir sie durch einen Zusatz von Würze ganz verändern. Wir machen die Quitten auf gleiche Art zurecht, sieden auch den Zucker, aber nur auf die obige Proportion ein Pfund, mischen dann unter diese Masse 1½ Loth Zimmt, 2 Loth eingemachten Ingwer, ¼ Pf. Citronat, 3 Quentchen Nelken, eben so viel Cardemomen, ½ Loth Muskaten-Blüthe und Nüsse, und endlich von 4 Citronen die klein geschnittene Schale. Haben wir dies alles wohl untergerührt, so nehmen wir den Teig heraus, und lassen ihn erkalten. Dann mengen wir noch 1 Pf. fein geriebenen Zucker darunter, würken es wohl unter einander, und füllen es in die Models, welche sofort in eine warme Stube zum trocknen gesetzt werden. Doch nein, wir müssen bis morgen warten, und den Teig über Nacht stehen lassen.

Aber vielleicht würden uns diese Quittenzeltchen besser gefallen, wenn wir ihnen eine angenehme Couleur gegeben hätten? — Wohl, dies kan geschehen. Wir dürfen nur den Zucker mit Rosenflor absieden, und alsdenn das Quittenmark darunter mischen. Manche nehmen anstatt Rosenflor, roth Sandelholz. Wenn kein Mark, sondern blos Quittensaft unter den gesottenen

tenen Zucker gemischt wird, so erhalten die Zeltchen davon ein durchsichtiges Ansehen.

Vielleicht haben Sie schon einmal von den Genueser Quittenzeltchen gehört, stellen Sie sich darunter nichts besonders vor, wir können sie gleich nachmachen. Wir wollen die Quitten, wie bekannt, dazu kochen, schälen, und auf dem Reibeisen reiben; auf ein Pfund dieses Markes läutern wir 1 Pf. Zucker, thut die geriebenen Quitten darunter, und läßt es so lange miteinander sieden, bis es auf einem zinnernen Teller wie Gallert stehet, sodann wird folgendes Gewürz dazu gethan, als Muskatenblüthe und Nuß, Zimmt, Nelken, Cardemonen, Citronen- und Pomeranzenschale, wie auch klein geschnittener Citronat, und noch einmal mit einander aufgesotten. Einen pikanten Geschmack erhalten sie, wenn der Saft von einer oder ein paar Citronen darein gedrückt wird. Ehe man sie in die Formen füllt, mischt man noch zu Plätzchen geschnittenen grünen Citronat darunter.

Doch ich erinnere mich, Sie essen gerne Krapfen, wohl, auch diese wollen wir mit Quitten füllen, hören Sie also, wie Sie diese

Fülle von Quitten in Krapfen

zurichten sollen. Wenn wir die Quitten geschält haben, so schneidet man sie in dünne Schnitze, und bäckt sie im Schmalz. Hackt sie dann klein, thut Zucker und Zimmt darunter, und feuchtet sie mit Rosenwasser an. Diese Fülle füllt man nun in einen guten Krapfenteig, und bäckt sie im Schmalz aus.

Aber

Aber noch eine kleine Tändeley von diesen Früchten wollen wir versuchen, indem wir

Blum- oder Laubwerk von Quitten

machen. Ehe wir den Teig dazu verfertigen, wollen wir erst die Formen dazu besorgen. Diese müssen wir von Blech machen lassen, sie müssen keinen Boden haben, aber im Umriß können sie eine Figur machen, welche und wie groß es Ihnen beliebt; eine Blume, ein Blatt, eine Frucht oder was Sie sonst wollen. Also nun zur Sache selbst: die Quitten werden gesotten, geschält und geschabt oder klein geschnitten, 1 Pf. davon wird unter $\frac{3}{4}$ Pf. geläuterten Zucker gemischt, und damit eingesotten; aber daß es ja nicht anbrenne! Wenn Sie wollen, können Sie auch noch klein geschnittene Citronschale dazu thun. Lassen Sie uns nun die Formen wohl mit Rosenwasser benetzen, auf ein reines Brett setzen, und mit der Masse füllen, da wir es dann zum trocknen wegsetzen.

Eine andre Art von Confekt, ist sogenanntes

Quittenbrod.

Wir sind schon einmal gewohnt, daß wir die Quitten kochen, schälen und das Mark davon schaben; sodann thun wir dies in eine Schüssel, mengen das Weiße von einem Ei darunter, und arbeiten nach und nach auf ein Pfund Quitten ein Pfund fein geriebenen Zucker darein, und zwar auf diese Art, daß wir immer ein paar Löffelvoll Zucker und einen Löffelvoll Zimmtwasser darzu thun. Ist nun der Teig derb

genug,

genug, so schneidet man ihn in Scheiben, und lässet ihn ein paar Tage austrocknen, da man ihn denn nach Belieben verzieren und vergolden kan, wenn man es anders für gut findet.

Aber nicht wahr, Sie möchten nun gerne auch einmal wissen, wie der bekannte und beliebte

Quittenkäse

gemacht wird? — nun so hören Sie dann:

Der Anfang ist wieder, daß wir die Quitten kochen, schälen, schaben, und das Geschabte durch ein Haarsieb treiben; ferner läutert man auf ein Pfund Quitten ein, auch wenn Sie es süsse haben wollen anderthalb Pfund Zucker und läßt ihn sieden, bis er steht, wenn man einen Tropfen davon auf einen zinnernen Teller fallen lässet. Sodann nimmt man ihn vom Feuer, und rührt die obigen Quitten darunter, bis die Masse glatt wird; nun können wir noch klein geschnittene Citronschale und Citronsaft dazu thun, und es sofort in die Formen, welche zuvor angefeuchtet worden füllen; jetzt wollen wir sie 24 Stunden ruhig stehen lassen, morgen aber mit einem feinen Messerchen von der Form abzulösen suchen, auf ein reines Papier umstürzen, und wenn wir es glücklich heraus gemacht haben, die äussere Rinde mit Sandelholz oder noch besser mit Rosenflor anfärben und gemach trocknen lassen. Ein also zubereiteter Käse wird immer auf der Tafel seinen Liebhaber finden, so wie überhaupt

eingemachte Quitten

und andre Confitüren davon, wegen ihrer stärkenden Eigenschaften sehr geschätzt werden.

Unter den mancherley Arten, sie einzumachen will ich Ihnen die vorzüglichsten erzählen:

Haben wir schöne reife Quitten ausgesucht, so wollen wir vorerst die Wolle, welche darauf sitzet mit einem Tuche abreiben, dann die Früchte schälen, und ins frische Wasser werfen. Die abgeschälte Schale so wie die ausgeschnittenen Kernhäuser werden weich gesotten, und das Wasser davon durch ein Tuch geseihet. In diesem Wasser aber kochet man sofort die Quitten und decket sie wohl zu, weil ihnen dieses eine schöne rothe Farbe verschaffet. Ist dies geschehen, so nimmt man die Quitten heraus und siedet darinnen auf 1 Pf. Quitten 1 Pf. Zucker zu grosser Fadenart, thut dann die Quitten wieder darein, und lässet sie ebenfals zugedecket vollends weich sieden; da man sie wieder heraus nehmen, und den Zucker vollends einsieden lässet. Mit dem Sieden dieser Quitten müssen wir uns Zeit nehmen, ja wenn sie zu stark kochen wohl gar einigemal vom Feuer abheben. Wenn die Quitten aus dem Zucker genommen werden, kan man sie mit Zimmt, Nelken und länglicht geschnittener Citronenschale spicken.

Um dabey die rothe Farbe noch mehr zu erhöhen, oder kunstmäßig zu reden, die **Quitten** a la Cardinale **einzumachen**, läßt man Cochenille in Wasser sieden, und ein klein wenig Alaun und Cremortartari

darin zergehen, seiget es durch ein Tuch, und siedet den Zucker zum einmachen damit.

Haben Sie einen so grossen Vorrath von Quitten, daß wir im mindesten nicht sparsam damit umgehen dürfen, so will ich Ihnen noch eine andre Art, sie einzumachen, lernen:

Ein guter Theil dieser Früchte wird also abgeschält, auf dem Reibeisen gerieben, und der Saft ausgepreßt. Nachdem sich dieser nun ein wenig geklärt hat, wird er durch ein Tuch geseihet, und andre Quitten, welche zuvor geschält, halbiert, und von dem Kernhaus gereinigt worden, darinnen weich gesotten; alsdenn heraus genommen, und auf einem Tuche abgetrocknet und abgekühlet. In dem zurückgebliebenen Safte aber, welcher noch einmal durchgeseihet wird, wird so viel Zucker als beliebig gesotten, und wenn er gehörig eingesotten und wieder ausgekühlet ist, auf die Quitten gefüllet. Hätten Sie aber nicht so viel Quitten um Saft daraus zu pressen, so kan man dies auch anstatt der Quitten mit Aepfeln oder Birnen versuchen, nur daß bey dergleichen Safte etwas Zucker zurück bleiben kan. Beym Einlegen der Quitten können gröblich geschnittene Nelken und Zimmt dazwischen gestreuet werden.

Wir haben schon bey einigen Früchten gesehen, daß ökonomisch gesinnte Hausmütter, das Geld für den Zucker bey dem Einmachen ersparen, und sich lieber des Honigs, welchen ihnen ihre fleißigen Bienen eintragen, bedienen; lassen Sie uns also einen Versuch machen, wie

Quit-

Quitten mit Honig eingemacht

schmecken. Die Vorbereitung der Quitten zum Einmachen ist mit derjenigen einerley, welche in Zucker eingelegt werden, beyde werden übersotten und geschält; sodann aber mit dem Honig, wie wir schon bey anderen Vorschriften gelernet haben, eingemacht. Da vielen der Honiggeschmack nicht allein behagt, so sucht man ihn durch ein wenig abgeriebene Citronschale zu veredlen; siedet man aber reife Schlehen unter den Quitten, so erhehet man ihn noch besser. In Ermangelung der Schlehen kan man auch Mispeln dazu brauchen.

Sie kennen ja die Frau von B * *, und wissen wie umständlich sie in allen ihren Reden und Handlungen ist: so auch mit dem Einmachen dieser Quitten, auch hier verfährt sie langweiliger als andre. Anstatt sie wie sonst gewöhnlich im Wasser weich zu sieden, nimmt sie zwey Schmortöpfe, davon der eine oben etwas weiter als der andre ist. In den engsten werden die geschälten und in Stücke zerschnittenen Quitten gethan, und ein Gatterwerk von hölzernen Stäbchen darauf befestiget, welches so dicht ist, daß beym Umstürzen kein Stückchen durchfallen kan. Der weiteste von diesen Töpfen wird mit Wasser angefült über das Feuer gesetzt, und wenn es kocht der andre Topf mit den Quitten umgekehrt darüber gestürzt, damit der Dampf des kochenden Wassers in die Höhe steigen und die Quitten mürbe machen kan. Sind sie auf diese Art weich geworden, so schüttet sie selbige

auf ein Tuch, trocknet sie ab, spickt sie mit Zimmt und Nelken, und gießet gereinigten Honig darüber.

Wir wollen nun endlich diese süsse Quitten den Leckermäulern überlassen, und dagegen für Liebhaber des Sauern

Eßig-Quitten

zubereiten. Mit diesen wollen wir nicht so viel Umstände machen: wir schälen und schneiden die Quitten, kochen sie in Wasser weich, trocknen sie auf einem Tuche wieder ab und legen sie mit Zimmt und Nelken in Einmachegläser. Unterdessen wird Weineßig mit Zucker abgesotten, und wenn er erkaltet ist, über die eingelegten Quitten gegossen. Doch Sie fragen vielleicht, wie viel Sie Zucker und Weineßig nöthig haben? Wissen Sie also daß man auf ein halb Dutzend Quitten, ein Quart Weineßig und hierzu 1½ Pfund Zucker rechnet.

Nach dieser feuchten Confitüre kan die trockne folgen, das heist, wir wollen

trocken eingemachte Quitten

verfertigen. Hierzu wischen wir vorerst den Staub von den Quitten, und kochen sie dann im Wasser; sind sie weich, so werden sie heraus genommen, auf ein Sieb gethan, damit sie abkühlen und abtropfen, sauber geschält und in Theile geschnitten, auch das Kernhaus heraus gemacht; damit sie nicht unter der Arbeit anlaufen, so legt man sie unverzüglich in kaltes Wasser. Alsdann siedet man Zucker zu grosser Fadenart, thut

die

die Quitten in eine Terrine oder Schüssel von Steingut, gießt den Zucker lauwarm darüber, und lässet es bis morgen stehen. Auf den folgenden Tag können sie aus dem Zucker genommen, und wie wir bey den Aepfeln und Birnen gesehen, abgetrocknet werden. Auf diese Art eingemacht, werden die Quitten roth bleiben; ist uns aber daran gelegen, daß sie weiß seyn sollen, welches ihren Werth erhöhet, so müssen wir noch einige Tage Mühe daran wenden; und das Verfahren mit dem Uebergießen des Zuckers noch dreymal wiederholen, jedesmal muß aber frischer Zucker dazu gesotten werden Wenn Sie Ihren Zweck erhalten wollen, so dürfen Sie dabey nicht den Aufwand des Zuckers scheuen; er ist nicht verlohren, sondern Sie können den jeden Tag abgegossenen Syrup zu andern Eingemachten oder in der Küche zum Stoffen mit Vortheil verbrauchen, indem er andern Früchten einen Quittengeschmack mittheilt.

Sonst kan man auch die Quitten zuerst schälen, halbiren, oder in vier Theile schneiden, und nachdem sie in Wein übersotten worden, in Zucker vollends weich und klar kochen. Sodann werden sie heraus genommen, und mit fein geriebenem Zucker überstreut, wenn er auf einer Seite geschmolzen ist, wird die Frucht umgewendet wieder dicht mit Zucker überstreut, und am warmen Ofen abgetrocknet.

Wir müssen aber ferner unter dem Eingemachten von diesen Früchten den

Saft von Quitten

ja nicht übersehen, da er nicht zum Wohlschmack für die Gesunden, sondern hauptsächlich zur Stärkung für Kranke dienlich ist. Hierzu werden die Quitten roh auf einem Reibeisen gerieben, und dieses Geriebene durch ein Tuch gepreßt; auf ein Maas dieses Saftes wird 1 Pf. Zucker geläutert und gesotten, der Saft von 2 Citronen darzu gedrückt, und dann zu der Dicke eines gewöhnlichen Syrups eingesotten.

Wenn man den Saft aus den geriebenen Quitten gepreßt hat, so kan man ihn in eine Flasche fassen, und an der Sonne oder am Feuer stehen lassen, bis er ganz klar ist, und sich das Trübe fest zu Boden gesetzt hat; wenn man nun den Saft machen will, so siedet man Zucker perlenartig, gießt den Saft darein, rührt es wohl untereinander, und verwahrt es wohl in Bouteillen.

Man kan auch in diesen also zubereiteten Saft den Zucker ungesotten, blos klein gerieben oder gestossen schütten, und so lange rühren, bis er gänzlich aufgelöst und untergemischt ist. Sodann filtrirt man den Saft, fült ihn in kleine Flaschen, in welche man oben ein wenig Mandelöl gießet, und pfropfet sie fest zu.

Soll der Saft stärkender seyn, so kan man ihn mit Gewürz versetzen, indem man auf 2 Maas Saft ausser 1 Pf. Zucker, noch $\frac{1}{2}$ Loth frische Citronschale, $\frac{1}{2}$ Loth Muskatenblüthe, 1 Quentchen Zimmt, eben so viel Nelken auch nach Erfordern Galgant und Zitwer von jedem 1 Quentchen nimmt, klein stößt, und

wenn

wenn der Saft bald dick genung gesotten ist, dieses Gewürzpulver darunter mengt.

Mit Erlaubniß meines Arztes setze ich Ihnen ein klein Receptchen zu einem

Elixier von Quitten

her, welches Ihrem schwachen Magen herrliche Dienste leisten soll, und in allem Betracht vorzüglicher als der eben erwähnte gewürzhafte Saft von Quitten ist.

Man schneidet Quitten klein, gießet Wein darauf, und läßt solches abziehen. Zu 4 Quartier abgezogenen Wein nimmt man $\frac{1}{2}$ Pf. Zimmt, bricht solchen in kleine Stücke, giebt ihn in eine Bouteille, und gießet den Wein darüber; weiter schneidet man Quitten klein, und preßt etwa $\frac{1}{4}$ Quartier Saft aus, lässet solchen mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker läutern, und gießet dieses, wenn es erkaltet ist, zu jenem; darauf läßt man es auf einem warmen Ofen 8 bis 14 Tage lang destilliren: die Bouteille muß aber mit einer Blase, worinnen eine Stecknadel gesteckt worden, versehen und in Sand oder auf einen Stein gesetzt werden, sonst springt sie.

Ich habe in diesem Schreiben wieder schon lange die Grenzen eines Briefes übertreten, indessen da ich eine so lehrbegierige Schülerin vor mir habe, so darf ich nicht fürchten, daß Ihnen die Zeit bey unserer Unterhaltung lang wird. In dieser Hoffnung fahre ich denn also fort, Ihnen noch viel, sehr viel von unsern Quitten-Confitüren zu erzählen.

Wir wollen mit dem

Lattwerg von Quitten

wieder den Anfang machen. Lassen Sie uns die Quitten sieden, schälen, und in längliche Schnitze schneiden; dann ferner auf ein Pfund derselben $\frac{5}{4}$ Pf. Zucker läutern, und die Quitten wohl zugedeckt darinnen langsam kochen, zuletzt wird die gelbe Schale von einer Citrone gesotten, klein geschnitten und darzu gethan. Sollten sie noch nicht roth genung seyn, so färbt man sie mit Berberitzensaft, doch werden alsdann die Quitten zuerst weicher gesotten, und etwas weniger Wasser dazu genommen. Auch dieses **Latwerg** verlangen viele mit **Gewürz**, und dann verfährt man folgendergestalt: Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund ausgepreßten Qittensaft, schneidet in einen Theil desselben 1 Pfund andre Quitten zu Schnitten, und lässet es miteinander sieden, bis die Quitten weich sind, dann zerrührt man selbige, gießt den übrigen Saft dazu, so wie man auch $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker darein wirft. Wenn dieses nun ein Weilchen gesotten hat, so thut man $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, 1 Quentchen Muskatenblüthe, Galgant und Ingwer darein, schneidet auch 6 Loth kleingeschnittene Pomeranzenschale und eben so viel Citronat darzu, und lässet es vollends zur gehörigen Dicke einsieden. Zum **ungesottenen Latwerg** werden die Quitten gesotten, geschält, geschabt, und durch ein Sieb getrieben; alsdenn unter ein Pfund dieser Quitten $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker gerührt. Um den Geschmack zu erhöhen mischet man übersottene und klein geschnittene Citronschale darunter,

ter, und füllet nun die Masse in gläserne Schälchen, in welchen man sie in einer warmen Stube trocknen lässet. Wenn sie etwas übertrocknet sind, belegt man sie zierlich mit klein geschnittenem Citronat, Citronen- und Pomeranzenschalen, und besäet sie mit Streuzucker.

Bey diesen gläsernen Schälchen fält mir eben noch eine Art von solchem Latwerg ein, die ich Ihnen doch noch beschreiben will:

Man siedet die Quitten weich, schält sie, und schneidet sie in dünne Scheibchen, welche man in geläutertem Zucker kochen lässet bis der Syrup zu einem Gallert wird. Nun wird ferner Citronschale weich gesotten, und in zierliche Figuren oder Buchstaben geschnitten; von der obigen Quittenmasse wird etwas in die gläsernen Schälchen gegossen, die Figuren darein gelegt, und wieder Quitten darauf gefüllt, da denn, wenn es gut gerathen, die Figuren wie durch ein Glas durchscheinen.

Hierauf folget nun die Anweisung zu dem bekanten

Quittenlachs.

Ein halbes Dutzend Quitten werden hierzu geschält, ganz weich gekocht, und mit der Brühe durch ein Tuch gepreßt. Dieser durchgepreßte Saft wird sofort durch ein Haarsieb, oder noch besser durch einen flanelnen Fleck filtrirt, in eine Flasche gefaßt, und über Nacht ruhig weggesetzt. Wenn wir so weit fertig sind, bleiben uns zwey Vorschriften zu diesem Quittenlachs zur Wahl: nach der einen nimmt man

zu 1 Pf. dieses Saftes ¾ Pf. Zucker, läßt beydes mit einander kochen, bis es beynahe zur Hälfte eingesotten ist; dann drückt man den Saft von einer Citrone darein, so wie man das Mark derselben und in dünne Schnitten geschnittene Quitten darzu thut, und vollends so lange sieden lässet, bis es stehet. Alsdann wird es auf porzellaine Teller oder flache Schachteln gegeben, worauf es gerinnen muß.

Nach der andern Anweisung wird Aepfelsaft ausgepreßt und durchgeseihet; und noch einige Quitten geschält, gekocht, und in Scheiben geschnitten. Verlangen wir nun diesen Quittenlachs weiß, so müssen wir die Ingredienzien dazu dergestalt abmessen, daß wir 1½ Becher Quitten- und eben so viel Aepfelsaft nehmen, diesen mit einem Bechervoll fein geriebenen Zucker eine halbe Stunde lang kochen, und zulezt einen Becher Quittenscheiben und in Striemel geschnittene Citronschalen darein thun; so ist es fertig und kan in flache Schachteln gegossen werden.

Soll er aber roth seyn, so darf man nur einen halben Becher Aepfelsaft und anderthalben Becher Quittensaft unter einander mischen, und nach der obigen Methode einen Becher Zucker und eben so viel geschnittene Quitten darzu thun.

Eine dem Auge sehr gefällige, und dem Gaumen behagliche Confitüre ist der sogenannte

Quittenspeck,

doch müssen wir ihn zu einer Zeit verfertigen, wenn wir eben gute Musse haben, denn seine Zubereitung ist

ist etwas mühsam und langweilig. Nun dann zur Sache! — Lassen Sie uns Quitten weich sieden, schälen und schaben; dann so viel feingesiebten Zucker als die Quitten wiegen in einem Casserole trocknen und unter stetem Rühren so warm machen, daß er an die Hand brennt; nun mischen wir das geschabte Quittenmark darunter, und lassen es so lange sieden, bis es Blasen wirft. Alsdann müssen wir Kästchen ohne Boden haben, die auf ein Brett gesetzt, und mit Wasser benetzt werden. In diese gießen wir die gekochten Quitten, und lassen es so lange stehen, bis es erkaltet ist, und sich heraus löset. Während sie nun trocknen, wollen wir rothen Schminkflor mit Tragant einweichen, ein wenig Quittenmark dazu thun und kurze Zeit übersieden; mit dieser Masse überstreicht man die obigen Quitten, welche aus den Kästchens heraus genommen worden, eines Fingers dick. Und wenn nun dieser Anstrich abermals getrocknet ist, so nimmt man so viel Caffesatz als nöthig ist, und bestreicht diesen Quittenspeck damit welches die Schwarte vorstellen soll.

Zu

Quitten = Morsellen

können wir ein halb Pfund solch geschabtes Quittenmark mit eben so viel Zucker sieden, und von 4 oder 5 Eiern das Eiweis zu Schaum schlagen, nach und nach darunter rühren, auch nach Belieben Citronsaft und Schale, und Gewürz, welches man verlangt, als Muskatennuß u. s. w., darein mischen, und zuletzt

auf

auf ein Blech schütten, welches mit Mandelöl geschmiert worden, auf diesem trocknet es, bis man es endlich in Stücken wie Morsellen zerschneiden kan.

Wollen wir

Compote von Quitten

auftragen, so müssen wir so viel Quitten, als uns beliebt kochen, abschälen und das Körnichte davon thun. Oder wir wollen die Quitten roh schälen, und dann sauber schneiden; oder endlich können wir sie auch in nasses Papier wickeln, in heißer Asche braten, und wenn sie weich sind, ihnen die Haut abziehen und in Stücken schneiden. Haben wir sie nun auf eine oder die andre Art zurecht gemacht, so wird ½ Pfund Zucker in hinlänglichen Wasser geläutert und gesotten, und die Quitten darinnen zugedeckt weich gekocht. Alsdenn nimmt man sie heraus, und richtet den Syrup darüber an, oder man lässet ihn vollends zu einer Gallert einkochen, lässet diese auf einen porzellainen Teller gerinnen, sticht ihn beym Anrichten mit einem Löffel aus, und garnirt die Quitten damit; oder man setzt den Teller auf heiße Asche daß sich die Sülze loslöset, und schiebet sie dann ganz auf die Assiette, auf welcher die Quitten angerichtet sind.

Fahren wir weiter in unsern Arbeiten fort, und machen wir

Marmelade von Quitten

so werden die Quitten dazu geschält, im Wasser wohl zugedeckt, weich gekocht, und dann das Fleisch davon

durch

durch ein Haarsieb getrieben; auf ein Pfund dieses Durchgetriebenen wird ein Pfund Zucker nach grosser Federart gesotten, das Quittenmark nebst dem Safte von 2 Citronen darunter gemischt, und unter stetem Umrühren zur gehörigen Steiffe eingesotten. Wenn man will, kan man auch fein geschnittene Citronschale dazu thun.

Zwischen der Verfertigung dieser Marmelade und der Verfertigung der

Pasten von Quitten

ist wenig Unterschied. Die Quitten werden ebenfalls geschält, weich gesotten, und das Fleisch davon durch ein Haarsieb getrieben; dieses Ausgepreßte wird über gelindem Feuer abgetrocknet, wobey wir es fleißig umrühren müssen, und wenn es nicht mehr am Gefässe anhängt, mit eben so viel Zucker, der nach kleiner Federart gesotten ist, vermischt. Wenn es die gehörige Consistenz hat, wird es in die Pastenformen gefüllt. Zierlicher lassen jedoch diese Pasten, wenn sie recht Scharlachroth sind. Die Quitten werden dazu in einem Backofen gebraten, geschält, geschabt, und durch ein Sieb getrieben; dann zur Hälfte eingekocht, und auf die heiße Asche wohl zugedeckt hingesetzt; dieses verschaft ihnen die rothe Farbe, weil solche aber noch nicht lebhaft genung ausfällt, so nimmt man noch ein wenig Cochenille dazu, läßt sie mit derselben gehörig einsieden, und thut dann eben so viel Zucker, nach kleiner Federart gesotten, darzu. Hat sich beydes mit einander hinlänglich vermischt, so füllt man die Formen damit an.

Zur

Gallert von Quitten

werden dieselben auf dem Reibeisen gerieben, und der Saft ausgepreßt; zu einem halben Quarte dieses Saftes läutert man ferner ½ oder ¾ Pf. Zucker, und siedet beydes mit einander bis es so dick ist, daß es steht, wenn man einige Tropfen davon, auf einen zinnernen Teller fallen lässet: so ist die Gallert fertig.

Auf ähnliche Art werden

Clarequets von Quitten

gemacht, indem man dieselben schält, in Scheiben schneidet, und zu Mus kochet, welches durch ein Sieb getrieben wird. Den Saft läßt man sofort durch ein Tuch laufen, und auf der warmen Asche stehen. Unter der Zeit wird eben so viel Zucker, als die Quitten am Gewicht betragen nach Art des Gebrochenen gesotten, der Saft darunter gemischt, und beydes mit einander gesotten, bis es zu einer steifen Gallert wird, die wir unverzüglich in die Clarequetsformen gießen, und darinnen erstarren lassen.

Das letzte von eingemachten Sachen sey denn noch

Gefrornes von Quitten.

Man schält die Quitten hierzu, und läßt sie mit einem Stück Zimmet im Wasser weich kochen; nimmt sie sodann heraus, treibt sie durch ein Haarsieb, vermischt 1 Pf. von dem Saft mit ½ Pf. geläuterten Zucker, und verfährt übrigens damit wie Ihnen aus oftmaliger Erfahrung bekannt ist.

Nach

Nach diesen Sächelchen für den Nachtisch wollen wir ferner das Getränke von Quitten bereiten, und zuerst

Quitten-Wein

machen. Wir wollen hierzu die Quitten auf dem Reibeisen reiben, und den Saft auspressen; nachdem sich dieser Saft die Nacht hindurch gesetzt hat, so wird er filtrirt, und in kleine Bouteillen gefasset, oben auf aber eines Fingersdick frisches Baum- und Mandelöl gegossen.

Man kan auch den durchgepreßten Saft mit geläutertem Zucker sieden, und nachdem er einige Tage gestanden hat, in kleine Flaschen füllen, und mit Oel bedecken; überdies aber noch das Glas mit Wachs oder Pech vermachen.

Ein Spitzglas von diesem Saft kan einer ganzen Bouteille Wein einen herrlichen Geschmack verschaffen; und zuweilen ist dieser Quittenwein eine wahre Arznei, welche besonders für einen schwachen Magen und bey Durchfällen den herrlichsten Nutzen schaffet, und noch den Vorzug vor andern Arzneimitteln hat, daß sie wohl schmeckt.

Ja sogar dieser mit Wasser vermischte Saft ist ein dienlich und angenehmes Verdauungsmittel wider die Ruhr, welche von grosser Hitze zu entstehen pflegt, und zugleich ein lieblicher Trank in schwülen Sommertagen.

Da ich zweifle, daß Sie je eine so reichliche Erndte von Quitten haben werden, daß Sie selbige zum

Brandweinbrennen anwenden werden, so übergehe ich diese Bereitungsart, und setze Ihnen blos die Anweisung zu einem guten

Ratafia von Quitten

her. Wenn die Quitten hierzu gerieben sind, so wird der Saft durch ein Tuch ausgepreßt, und nachdem er sich ein wenig gesetzt hat, unter so viel Brandwein gegossen als der Saft am Maas beträgt, und auf jedes Quart $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker dazu gethan. Es kommt nun noch auf uns an, mit was wir den Geschmack dieses Ratafia erhöhen wollen; ob es uns genung, etwas Citronschale hineinzuwerfen, oder ob wir lieber Zimmt, Nelken, Muskatenblumen und Coriander dazu nehmen wollen.

Das letzte von allen, was ich Ihnen von diesen Früchten machen lerne, sey der

Weineßig von Quitten.

Lassen Sie uns hierzu ein halb Dutzend Quitten in Stücken schneiden, im Wasser weich kochen, dann wieder heraus nehmen, auf einem Tuche abtrocknen, und in Gläser oder Geschirre von Steinguth, nebst einigen Nelken und etwas Zimmt einlegen. Nachher sieden wir 1 Quart Weineßig mit $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker zu einem dicklichen Syrup, und gießen ihn, sobald er erkaltet ist, über die Quitten in den Gläsern.

Selbst die **Körner von den Quitten** dürfen wir nicht als unnütz wegwerfen, sie werden mannigfaltig in den Apotheken benutzt, und der Schleim, welcher da-

davon entstehet, wenn sie in Wasser eingeweicht werden, ist ein vortreflich Hausmittel, und wird in mancherley Zufällen, besonders bey bösen Brüsten und Verbranten mit Vortheil gebrauchet.

Wir wollen nun noch zum Schluß darauf denken, wie wir diese Früchte, für die Zukunft erhalten können. Wir könnten ihnen wohl ihr Lager in der Obstkammer anweisen, allein da sie durch ihren starken Geruch den benachbarten Aepfeln und Birnen nachtheilig werden, auch selbst von den Ausdünstungen anderer Obstarten, als z. B. von aufgehängten Weintrauben u. s. w. zur Fäulniß geneigt gemacht werden, so ist es besser, wenn man sie in rohen Hirse, Spreu oder Hechsel einpackt.

Sonst lassen sie sich auch auf folgende Art lange Zeit zum Küchengebrauch gut erhalten. Man sucht untadelhafte Früchte aus, putzt das Auge und den Stiel ab, wischt die Wolle davon, und legt sie schichtweise in einen Topf von Steinguth ein. Sodann nimmt man schlechte und schadhafte Früchte, schneidet sie in Stückchen, und kochet sie weich, damit man den Saft davon auspressen kan, diesen gießt man, wenn er beynahe erkaltet ist, über die eingelegten Quitten, daß sie ganz damit bedeckt sind, und beschwert sie mit einem Gewicht, bindet auch den Topf fest zu, und verwahret sie an einem trocknen temperirten Orte. Wenn man sie alsdenn stoffen, oder auf andre Art zurichten will, so nimmt man sie aus dem Safte heraus, schält sie, und kocht sie nach Belieben; aber meine Liebe, eine wichtige Bemerkung müssen

Sie hierbey nicht aus den Augen setzen und diese ist: daß Sie die Quitten nicht mit den Händen anrühren, und sie auch nicht lange ausser der Brühe liegen lassen, ehe sie selbige zurichten, weil sie sonst schwarz werden und anlaufen; werden sie aber bäld über Feuer gebracht, und mit Wasser oder Wein langsam über gelindem Feuer wohl zugedeckt gekocht, so bekommen sie eine schöne rothe Farbe.

Wollen wir die **Quitten** für den Winter **abtrocknen** oder **backen** so müssen wir sie geschält oder ungeschält in Scheiben schneiden, und wie anderes Obst abtrocknen. Diese Quittenspalten erhöhen den Geschmack von allem gebackenen Obste ungemein.

Gern wollte ich Ihnen in diesem Briefe die ganze Sammlung von Vorschriften, wie die Quitten zu benutzen sind überschreiben, und doch habe ich mich so lange dabey aufgehalten, daß ich eilen muß, wenn mein Schreiben noch auf die Post kommen soll. Also in Eil. Leben Sie wohl.

G.

N. S.

Verzweifelt, die Post hat nicht gewartet, bis ich mit meiner Schmieraille fertig wäre; der Bursche bringt würklich das Packet wieder — was zu thun, ich muß es zurück behalten, und dann stehe ich nicht dafür ob Sie nicht noch eine Handvoll Recepte zum Anhange erhalten werden, denn es fällt mir eben noch eine Obstart ein, die wir mit einander behandlen wollen, und dies sind die

Mis-

Mispeln.

Freilich nicht so allgemein beliebt und brauchbar als andere Obstarten, indes finden sie doch auch ihren Liebhaber; und wir können immer einen Teller voll frische zum Desert mit einschieben, auch wohl zur Veränderung einmal eine

Suppe von Mispeln

auftragen. Sobald sie teig oder moll geworden sind, so kocht man sie im Wasser, treibt sie durch einen engen Durchschlag, gießet Wein daran, würzt sie mit Zucker Zimmt und Citronschale ab, und giebt sie über feines Zwieback auf. Wollen wir sie ja auch für den Nachtisch zubereiten, so lassen sich nach folgender Vorschrift

eingemachte Mispeln

bereiten. Hierzu dürfen sie eben noch nicht teig seyn, sondern werden frisch genommen; man schält sie erst ganz dünn, sticht sie hin und her mit einer Gabel, und kocht sie im Wasser. Wenn sie mittelmäßig mürbe sind, werden sie heraus genommen, auf einem Tuche abgetrocknet, und in geläutertem Zucker langsam gesotten, daß sie ganz damit durchziehen. Sodann nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie über Nacht in einem irdenen Gefässe stehen. Auf den folgenden Tag bringt man sie noch einmal über gelindes Kohlenfeuer, und läßt sie gemach eine halbe Stunde darauf durchziehen. Endlich nimmt man die Mispeln heraus, und läßt den Saft zu einem dicken Syrup einkochen.

Weil aber der Mispelgeschmack zu matt ist, so sucht man ihn durch andre Fruchtsäfte zu erhöhen, und thut entweder etwas Aepfel- oder Himbeeren- oder Quittensaft darunter; wozu man noch frischen Zucker wirft, oder man thut geschnittenen Citronat darein. Wenn der Syrup erkaltet ist, wird er über die Früchte gefüllt.

Man kan auch

braungesottene Mispeln

verfertigen, indem man jede der Mispeln, an ein kleines Stöckchen sticht, in braungesottenen Zucker taucht, und sodann an den Rand eines geflochtenen Korbes befestiget, damit sie auf diese Art an der Luft trocknen können.

Zuletzt wollen wir noch eine

Marmelade von Mispeln

fabriziren. Hierzu suchen wir die Früchte aus, wenn sie völlig teig sind, putzen sie gehörig ab, und rühren sie zu einem Brei, welchen wir mit etwas Birnsaft durchschlagen, daß wir nur den Saft gewinnen, Schale und Kerne aber zurück bleiben. Dieses Durchgetriebene lassen wir ferner mit Zucker, so lange sieden, bis die Feuchtigkeit so weit verraucht ist, daß wir es in papierne Formen füllen können. Aber auch dieser Marmelade müssen wir durch fremde Zusätze einen pikanten Geschmack verschaffen, indem wir kleingehackte Citronschale und Zimmet darzu nehmen; auch können wir, wenn wir trocken eingemachte Quitten

bey der Hand haben, sie in länglicht geschnittene Striemeln schneiden, und darunter mischen.

Die Mispeln werden so lange auf dem Baume gelassen, bis der Frost einfält; da man sie denn erst sammlet, und ins Winterquartier bringet. Hier dürfen wir sie nicht blos liegen lassen, sondern müssen sie sorgfältig zudecken, weil sie sonst zu trocken werden, und ihren Saft verliehren.

So weit, meine Liebe, in der Zwischenzeit von einem Abgange der Post bis zum andern, damit ich sie heute nicht etwa wieder versäume. Ich umarme Sie in Gedanken, und packe noch ein Dutzend Küßchen für Ihre lieben Kleinen bey, in der Hofnung, der Postmeister wird das Packet nicht schwerer finden; künftig sollen Sie nicht mehr so viel Geschmiere auf einmal erhalten von

Ihrer

geschwätzigen Freundin
G.

Eilfter Brief.

Meine Beste.

Nun haben wir beynahe alle Bäume kahl gemacht, und es bleibt uns nur noch die Sorge übrig, den gesammelten Vorrath recht aufzubewahren. Zwar haben wir schon bey jeder Obstart im Kleinen Versuche gemacht, aber die

Abwartung des Lagerobstes in der Fruchtkammer

bleibt noch eine wichtige Beschäftigung, die Fleiß und Aufmerksamkeit fordert. Haben wir aber beydes nicht gespart, und ist übrigens die Lage des Aufbewahrungsortes dem Erforderniß gemäs, so können wir den Genuß des Obstes wieder an die erste Erndte im Garten anschließen, und unsere Tafel für das ganze Jahr mit Obst versehen.

Unsere erste Sorge sey denn nun einen Ort in unserm Hause dazu zu wählen, welcher die erforderlichen Eigenschaften hat, und diesen sodann mit den nöthigen Utensilien und Geräthschaften zu versehen. Ich suche

suche mir hierzu eine Kammer aus, deren Fußboden über einer Stube ist, welche ich beheize; hierdurch wird mein Obst für dem leicht eindringenden Froste ein wenig geschützt. Diesen Fußboden bedecke ich ganz gleich wohl einer Viertelelle hoch mit gutem trocknen Rockenstrohe, wovon ich die Aehren habe abhacken lassen, damit die Mäuse nicht eine bequeme Wohnung darinnen finden sollen. Um aber auch dem Obste ein weiches Lager zu verschaffen, lege ich noch etwas Erbsen oder Wickenstroh darüber; Sie werden ohne mein Erinnern einsehen, daß man zu diesem Obstlager reines Stroh aussuchen müsse, befindet sich zu viel Unkraut darunter, so kan es leicht Gelegenheit zur Fäulniß des Obstes geben, auch demselben einen widrigen Geschmack zuziehen, welches ebenfals von dumpfigem Stroh zu befürchten ist. Hierauf lege oder schütte ich nun mein Obst, je nachdem mein Vorrath groß oder der Platz eingeschränkt ist, Sorte bey Sorte, sehe oft nach, ob sich anbrüchiges darunter befinde, welches ich unverzüglich absondere, und bedecke es sobald der Frost eintritt mit Strohdecken, ganzen Bündchen Stroh, auch wohl Betten. Kan ich ihn zuletzt doch nicht mehr abhalten, so nehme ich kleine Kisten mit Handhaben zur Hand, lege die Aepfel jede Sorte besonders schichtweise darein, und trage sie vorerst in eine luftige Kammer und zuletzt in den Keller an einen etwas erhabenen Ort. Wenn ich fürchte, daß sich die Früchte drücken möchten, so packe ich trockne Kleie, Hechsel und dergleichen dazwischen. Habe ich nichts von schadhaftem Obste übersehen und darunter gelegt, so kan ich diese Kisten eini-

ge Wochen und länger stehen lassen, ehe ich selbige einmal umlege, und das anfaulende absondere. Hätte ich die schönen trocknen Keller meiner Cousine in Sandberg, so wäre ich vieler Mühe überhoben, und könnte mein Obstlager unverzüglich im Keller einrichten, wenn ich dasselbe nur ein wenig von dem Fußboden erhöhete. Ich wäre daselbst vor allem Froste gesichert, und dürfte auch nicht Gefahr laufen, daß das Obst einen dumpfigen Geschmack annehmen würde, weil die Luft in solchen Kellern so rein als in einem Zimmer ist. Bey meinem sehr eingeschränkten Wohnort ist in reichlichen Ertragsjahren meine Obstkammer nicht geräumig genug, meine ganze Erndte aufzufassen; ich muß daher andere Maasregeln ergreiffen. Ich zeichne nehmlich diejenigen Sorten von Obst aus, welche am längsten dauern, und sobald ich diese pflücken lasse, eile ich mit so viel kleinen Fäschen als ich nöthig zu haben glaube, unter den Baum. Diese Fäschen sind nicht gros, von eichnem Holze, und dergestalt ausgetrocknet, daß gar keine Feuchtigkeit darinnen geblieben ist; ich bediene mich daher zu diesem Gebrauche keiner Salztonnen, weil bey diesen schon das Holz durchzogen ist und bey dem geringsten Anlaß feucht wird. Nun mache ich mit meinen Hausgenossen einen Kreis um den Obsthaufen, suche das madichte, angeschlagene oder sonst schadhafte aus, und lege das gesunde sorgfältig in die Fässer, bis selbige ganz angefüllt sind; sodann werden sie fest zugespündet, und bis zu Eintritt des Frostes an einen luftigen Ort im Hause gelegt, bis wir endlich ihr Winterquartier im Keller bestellen müssen. Meistentheils

theils packe ich zwischen das Obst trockne Kleie, Hechsel oder Moos, welches ebenfals ausgelüftet und getrocknet ist; ich mache also auf den Boden eine Lage von erwähnten Sachen, lege das Obst schichtweise darauf, und zwischen jede Schicht Moos, Kleie und dergleichen; die Seitenwände bedecke ich auch mit diesen Dingen, damit das Obst nicht das Holz berührt. Diese Vorsicht schützt vor Fäulniß und Frost, so daß ich das auf diese Art eingepackte Obst sicher bis Weinachten stehen lassen kann, ehe ich nachsehe. Um diese Zeit nun schlage ich die Fässer auf, nehme nicht nur das Anbrüchige heraus, sondern suche selbst das ausgereifte zu baldigem Gebrauche aus, und packe das übrige wieder in kleinere Gefässe, da ich es denn gewiß auf Ostern noch gut finden kan. Zu den Borstdorferäpfeln pflege ich immer etwas Flieder- oder Hollunderblüthen einzuschichten, weil, wie ich Ihnen schon an einem andern Orte gesagt, diese den Aepfeln einen wahren Muskatellergeschmack beybringen. Sind die Obstarten mit fremden Sachen durchschichtet, so dürfen die Fässer nicht umgelegt werden, sondern müssen in gleicher Richtung, wie sie eingepackt worden fortgesetzt werden.

Sie aber, meine Liebe, die Sie Besitzerin eines so geräumlichen Hauses sind, dürfen um Ihr Obstlager nicht im mindesten verlegen seyn; Sie können es nicht nur bequem und denen Bedürfnissen angemessen, sondern selbst zierlich anlegen. Räumen Sie Ihrem Obstvorrath das Zimmer ein, welches in der schönern Jahrszeit die Seidenwürmer bewohnen, es hat alle Eigen-

schaften, welche wir bey einer Fruchtkammer wünschen können. Es hat dicke Mauern, durch welche der Frost nicht so leicht durchdringen kan, Fenster und Thüren sind doppelt, um auch hier der schädlichen Kälte den Eingang zu versperren und überdies können wir noch durch hinlängliches Einheizen, da ein Ofen darinnen befindlich ist, das Gefrieren ganz abwehren. Das Zimmer liegt übrigens so, daß es zeitig im Jahr die Sonnenstralen erwärmen können; es ist nicht nur geräumig genug, sondern es kan ihm auch vermittelst der entgegengesetzten Fenster leicht reine Luft gegeben werden, und wenn ich mich recht erinnere, so haben Sie einen Ventilator, durch dessen Hülfe wir die Ausdünstungen des Obstes vertreiben, und die Luft im Zimmer reinigen können. Die schlimmen Gäste bey starken Obstvorräthen, die Mäuse, finden hier auch keine Wohnungen, weil ihnen schon wegen der Seidenwürmer von je her die Zugänge sorgfältig verschlossen sind. Das Zimmer ist gewählt, lassen Sie uns in Gedanken hineingehen, um die nöthigen Anstalten zur Aufnahme der zahlreichen Einquartierung zu machen. — Wohl, hier finden wir schon Rüstungen von Latten, auf welche wir Bretter mit Leisten oder besser weil diese zu schwer sind geflochtene Horden mit Rändern setzen können, um wenigstens die edelsten Sorten von Obst darinnen aufzustellen, wenn wir auch die gemeinen Früchte auf dem Strohlager oder Fußboden liegen lassen, welcher, da er über Ihre Wohnstube, die immer geheizt wird, trift, gar nicht kalt ist. Da diese Rüstungen hoch sind, und die obersten Horden schwer

zu

zu erreichen und zu übersehen seyn würden, so haben wir eine bewegliche Stuffentreppe nöthig, um sie überall hintragen zu können, und sehen Sie — auch diese ist noch von den Seidenwürmern da. Und die schöne große Tafel in der Mitte — herrlich, auch diese haben wir nöthig, um die Schüsseln und Körbe, welche wir mit ausgesuchtem Obst zu baldigem Gebrauche gefüllt haben, darauf zu setzen. Indessen werden wir hierzu eben nicht die ganze Tafel nöthig haben, sondern wir wollen uns die andre Helfte derselben zu einem andern Gebrauch zu Nutze machen. Lassen Sie also darauf, eine Stuffenweise erhöhete Stellage anbringen, die beynahe das Ansehen einer nicht spitzigen Pyramide hat; die Stuffen derselben dürfen eben nicht breit seyn, doch müssen sie mit einer Leiste umzogen seyn. Diese Pyramide kan Ihnen dazu dienen, daß Sie das ausgesuchte Obst, welches zum nächsten Gebrauch bestimmt, aber nicht gleich angewendet werden kan, darauf sortieren, oder die ausgereiften Früchte daselbst aufstellen, damit man sie nicht weiter untersuchen darf, oder sie unter den übrigen noch nicht völlig ausgereiften übersiehet.

Eine kleine aber beynahe die nöthigste Geräthschaft fehlt uns noch, und auch diese treffen wir hier an, ich meine ein Wärmemesser. Sie haben vermuthlich diesen noch vom Seidenbau hier hängen, und er soll uns bey unserer Obstpflege die herrlichsten Dienste leisten. Um also den rechten Grad der Erwärmung zu treffen, so lassen Sie uns bemerken, daß der Reaumürsche Thermometer nicht über 6 Grad über den Frostpunkt kom-

kommen darf; und sollten es ja ihre Untergebenen versehen, so suchen Sie bald durch eine Eröfnung die Luft wieder ein wenig abzukühlen. Doch nehmen Sie sich auf der andern Seite auch in Acht, daß Sie der Frost nicht überschleicht; trauen Sie besonders diesem hinterlistigen Feinde nicht, wenn er von aussen zu weichen scheint, er dringt desto grimmiger in das Innere. Fahren Sie noch immer fort den bestimmten Grad der Erwärmung zu unterhalten, suchen Sie dies aber nicht aus Sparsamkeit mit ausgesetzten glühenden Kohlen zu bewürken, diese sind der Gesundheit äusserst nachtheilig; sondern lassen Sie täglich wenigstens einmal in den Ofen einheizen. Um aber das Eindringen des Frostes alsogleich gewahr zu werden, so lassen Sie uns bey die Fenster und an die Thüre Schalen mit frischem Wasser hinsetzen, sobald sich auf diesem oben eine Rinde ansetzt, so ist die Gefahr da, und der Feind muß mit Feuer vertrieben werden.

Wir haben nun die Fruchtkammer in Stand gesetzt, lassen Sie uns auch ferner für die Früchte sorgen, welche wir darinnen aufbewahren wollen.

Unsere erste Sorge sey denn also unser Obst nach seiner Stuffenfolge zu kennen, nicht alle Aepfel und Birnen reifen zu gleicher Zeit, und müssen daher weder zugleich vom Baume genommen, noch untereinander gemischt auf das Lager gebracht werden. Machen Sie sich zu dem Ende die monatliche Obstfolge, welche in der Germershausischen Hausmütter aufgezeichnet ist, bekant, und ordnen Sie Ihre Obsterndte darnach, je nachdem Sie diese oder jene Sorte von Aepfeln oder

Bir-

Birnen welche dort aufgeführet ist in Ihrem Garten haben.

Es wäre zu weitläuftig, und auch in der That überflüßig, Ihnen die Kennzeichen von der Reife jeder Obstart besonders zu erzählen; es sey genung Ihnen zu sagen, daß sie nicht den höchsten Grad der Reife auf dem Baume erlangen dürfen, sondern nur zeitig seyn müssen. Ich hoffe, Sie werden den Unterschied zwischen reif und zeitig bald einsehen; wie könnten wir das Winterobst auf dem Baume reif werden lassen, da viele Arten desselben erst mitten im Winter genießbar sind? würden sie nicht an den Zweigen erfrieren? ja selbst die minder späten Sorten können doch erst auf dem Lager mürbe werden. Würden sie aber unreif abgenommen, so könnten wir sie gar nicht brauchen, indem sie zusammen schrumpfen, und ein zähes unschmackhaftes Fleisch bekommen würden.

Nöthigen uns nicht zeitige Nachtfröste, Obstdiebe und dergleichen unser Obst abzunehmen, so wollen wir regelmäßig dabey zu Werke gehen, und Untersuchungen anstellen, wenn eigentlich der rechte Zeitpunkt zum abpflücken seyn wird. Kommen Sie also in Gedanken mit mir in Garten, fassen Sie diese schöne Birne mit zwey Fingern am Stiele an, und bewegen sie ihn gelinde hin und her, sie wird abbrechen, aber lassen Sie uns den Bruch untersuchen, ist er glatt und eben, so können wir sicher unsere Früchte abnehmen, ist er aber ungleich und zackicht, so lassen Sie uns noch einige Tage warten bis sie völlig zeitig sind.

Aber

Aber der Bruch ist eben, und wir können zu unserer Erndte schreiten. Wohl — es ist grade heute ein heiterer Tag, und die Früchte können also trocken eingesammlet werden. Ein Umstand, den wir nicht aus den Augen lassen dürfen. Frisch also, lassen Sie Körbe herbey schaffen, vorzüglich aber Ihren nervigten Michel mit einer hohen Leiter und einem Sack um die Schultern hängend den Baum besteigen. Denn alles Lagerobst muß gepflückt und nicht geschüttelt werden. Aber wie, die auswendig hängenden Früchte kan er ja nicht erlangen? Nun so lassen Sie selbige mit einem Brecheisen herunter nehmen und kan er ihnen auch damit nicht beykommen, nun so mag er sie schüttein wir wollen unter den Baum ein Lager von Strohdecken, ja selbst von schlechten Betten machen, wenn es eine sehr edle Obstart ist. Doch halt, wie sollen wir jenem Borstorfer-Aepfelbaum beykommen, dessen Aeste gröstentheils über den kleinen Bach weghängen, welcher bey Ihrem Garten vorbeyfließt? Schade, wenn die schönen Aepfel ins Wasser fallen sollten! Lassen Sie doch ein oder etliche grosse Tücher bringen, wir wollen Pfähle oder Stangen am Rande des Wassers einstecken, die Tücher oder in Ermangelung deren, auch nur Netze daran befestigen und ausspannen, und auf diese Art die herunterfallenden Früchte auffangen.

Nun haben wir die Bäume leer gemacht, und wir wollen uns nur ungesäumt sämmtlich um jeden Stamm herumsetzen, und die madichten, von Vögeln angehack-

hackten, oder an die Aeste angeschlagenen Früchte von den ganz unbeschädigten absondern, die letztern wollen wir an den Boden unserer Fruchtkammer, auf Stroh schütten, und da sie geschwinder ausreifen, aber auch eher zu faulen anfangen, zum Küchengebrauch, so wie zum Backen und dergleichen anwenden. Die schönen Früchte aber werden wir auf die Horden oder Bretter mit Leisten dergestalt auflegen, daß wir die Birnen auf die Blüthe, den Stiel in die Höhe stellen, die Aepfel aber umgekehrt auf den Stiel und die Blüthe in die Höhe legen. Um sie besser übersehen zu können, wäre es gut wenn diese Bretter etwas schief, hinten höher als vorn auf die Gerüste gesetzt würden, da aber auf diese Art die hintersten Früchte vorwärts rücken würden, und die vordersten von ihnen gedrückt würden, so sucht man diesem Unfall abzuwehren, daß man die Obstbretter mit trockner Kleie, Hechsel und dergleichen ausstreuet, oder mit dürrem Moose ausfüttert, da denn die Früchte fest darein gesetzt, und durch die schiefe Richtung des Brettes nicht leicht verrückt werden können. Um uns aber unsere künftigen Geschäfte in der Fruchtkammer zu erleichtern, wird es nicht hinlänglich seyn, daß wir jede Obstart besonders legen, sondern wir werden auch wohl thun, wenn wir sie nach ihrer Obstfolge, oder der Zeit ihres Reifwerdens ordnen, ja zu mehrerer Bequemlichkeit noch Zettel an jedes Brett anheften, worauf nicht nur die Obstart, sondern auch die Zeit ihrer Abnahme vom Baume und ihres Ausreifens bemerkt worden. Hilft Ordnung überall Haushalten, so geschieht es auch

hier,

hier, indem wir uns durch diese kleine Mühe viel Arbeit ersparen, wenn wir nicht jedesmal unsern ganzen Vorrath, sondern nur diejenigen Sorten untersuchen dürfen, welche dem Ausreifen am nächsten sind.

Alle Arten von Winterobst werden zu einer Zeit eingesammelt, wo sie zwar zeitig, aber noch nicht mürbe und reif sind; dieses muß erst auf dem Lager geschehen. Man wird aber diese angehende Reife am besten gewahr, wenn die Früchte ihre grüne Farbe verlieren und sich ins Gelbe schattiren; verbreitet sich diese neue Farbe egal und gleiche über die ganze Frucht, so ist die Zeit da, wo sie reif und genießbar ist. Finden wir also dergleichen Obst bey unsern Untersuchungen auf den Obsthorden, so wollen wir es unverzüglich wegnehmen, und auf die pyramidenförmige Stellage auf den Tisch zum baldigen Gebrauche hinstellen, damit wir nicht jedesmal, wenn wir einen Teller Obst auflegen wollen, unsern ganzen Obstvorrath durchsuchen dürfen, um hin und her etwas zusammen zu klauben, unsern Teller zu füllen. Da es aber auch Obstsorten giebt, die ihre Farbe gar nicht verändern, so ist diese Anzeige von der völligen Reife der Früchte nicht hinlänglich und allgemein, sondern wir müssen noch dabey ein anderes sicheres Kennzeichen zu unserer Richtschnur nehmen. Können wir uns also nicht durch das Ansehen von der Reife überzeugen, so wollen wir es durch das Gefühl thun.

Fassen

Fassen Sie meine Liebe eine Frucht nach der andern an, und wagen mit dem Daumen in der Gegend um den Stiel einen gelinden Druck; giebt sie diesem nach, so ist sie zum Genuß reif, wo nicht, so müssen wir sie noch unberührt lassen. Uebernehmen Sie aber, wenn ich Ihnen rathen darf, bey Ihrem Tafelobst dieses Geschäfte selbst, Ihre niedliche zarte Hand wird den Früchten durch einen sanften gelinden Druck so leicht keinen Schaden zufügen; da hingegen der harte Angriff Ihrer Stellvertreter, der Frucht einen Fleck verursachen würde, der sie nicht nur sehr bald zur Fäulniß geneigt macht, sondern sie auch, wenn die Untersuchung oft geschähe, endlich ganz unansehnlich und unschmackhaft machen würde.

Sollten Sie bey aller Vorsicht dennoch zuweilen verfaulte Früchte finden, so werfen Sie diese nicht als unnütz weg, sondern sammlen Sie solche in eine Tonne, welche Sie in irgend einen Winkel der Fruchtkammer aufstellen; es versteht sich jedoch, daß diese Tonne weder kiehnicht, noch von Salz oder einem andern fremden und widrigen Geschmacke durchzogen seyn darf. Wir wollen zu seiner Zeit Obsteßig daraus brauen, so wie wir auch dem durch Sturm oder andre Unfälle zu früh abgefallenen Obste eine Stelle in unserer Fruchtkammer gönnen wollen, auch aus diesem sonst nur für das Vieh benutzten Früchten wollen wir Eßig machen. —

Doch davon in einem andern Briefe. — Dieser war blos dem Lagerobst gewidmet. Und da der Herbst die Zeit des Obsteinsammelns da ist, so mag Ihnen mein

Schreiben unverzüglich mit tausend freundschaftlichen Empfehlungen und der Versicherung zuwandeln, daß ich jederzeit mit warmer Liebe bin

Ihre

Freundin
G.

Zwölfter Brief.

Meine Beste!

Der Vorrath ist eingesammelt, und es wird nun auf uns ankommen, ihn aufs beste und vortheilhafteste zu benutzen. Lassen Sie uns also keine Zeit versäumen, unsern Zweck ins Werk zu richten. Keine Benutzungsart kan wohl aber einer Hausmutter wichtiger seyn, als das

Backen und Dörren des Obstes.

Indes werden wir hierbey bis zu dem Sommerobst zurück gehen müssen, da auch dieses schon durch trocknen und backen zur herrlichsten Dauerspeise zubereitet worden. Aber ich fürchte, daß ich Ihnen über diesen Artikel wenig neues und interessantes sagen wer-

werde, da ja jedes Bauerweib die Kunst Obst zu dörren zu verstehen glaubt; — aber laß sehen, vielleicht findet sich doch noch manches, was diese Alltagsleute nicht verstehen, und wovon wir uns mit einander unterhalten können. Wenigstens hoffe ich, daß wir durch Ausübung richtiger Grundsätze unser gemeines gebackenes Obst in edles umschaffen werden, und dieser Vortheil ist wichtig genung, und lohnt wohl, daß wir kleine Bemühungen deshalb über uns nehmen.

Unser erster Kummer dabey sey denn, wo und auf was für Art wir unser Obst abtrocknen wollen. Vermuthlich war die erste Methode auf der Welt, dasselbe **an der Luft zu dörren**, und wenn selbige immer so warm als im Sommer wäre, so schiene es auch die bequemste zu seyn. Aber nein, meine Liebe, zu geschweigen, daß wir im Herbst und Winter, wo das meiste Obst zu trocknen ist, durch die Feuchtigkeit und Kälte der Luft und Kürze der Tage an unserer Arbeit gänzlich verhindert würden, so hat es selbst im Sommer sehr viele Beschwerlichkeiten, und ist nur im Kleinen anwendbar. Lassen Sie uns jedoch einige Versuche machen: wir wollen unsere Sommerbirnen und Aepfel schälen, in dünne Schnitten schneiden, (denn dicke würden zu langsam trocknen, ja vielleicht gar anfaulen) und mit einer Nehnadel an Fäden reihen, deren Enden zusammen gebunden werden. Diese Schnüre wollen wir ferner zusammen raffen, und auf langen Stäben aufhängen; lassen Sie uns aber einen Ort suchen, welcher

zwar den Sonnenstralen ausgesetzt ist, aber doch ein Obdach hat, welches uns für Regen schützt; und damit uns weder ein schneller Platzregen, während wir im nächtlichen Schlummer liegen, noch auch die feuchte Thauluft unsere Tagesbemühungen verdirbt, so wollen wir lieber unsere Obstschnüre zur Nachtzeit unter Dach bringen. Bemerken Sie aber noch, daß wir diese Schnüre auf den Stangen oder Stäben täglich umwenden müssen, weil sie sonst nur die Sonne auf einer Seite bescheinen und trocknen könnte; so wie wir auch täglich die Bemühung über uns nehmen müssen, die Schnitten selbst an den Fäden von einander zu rücken, damit sie desto bequemer trocknen können, und nicht die untersten von dem Gewicht der obersten zusammengepreßt, an einander hangen, und zu schimmeln oder faulen anfangen.

Wir dürfen auch nicht glauben, daß wir unser Werk beendiget haben, wenn das Obst welk, ja selbst wenn es trocken ist; denn bleibt im innern die geringste Feuchtigkeit zurück, so setzen wir unsern ganzen Vorrath vom gebackenen Obste der Gefahr des Verderbens aus.

Lassen Sie uns also zur Probe, einige Schnitten von einander reißen, und stark mit den Nägeln drücken; wird sich einige Feuchtigkeit auf dem Nagel zeigen, so ist es noch nicht hinlänglich getrocknet, und wir müssen in unsern Bemühungen noch weiter fortfahren, oder wenn uns die Zeit dabey zu lang wird, die welken und beynahe trockenen Obstschnüre,

in einen Backofen werfen, aus welchem so eben das Brod herausgenommen worden, um es dort vollends ganz zu dörren. Wir haben aber auch bey dieser Art, das Obst in der Sonne zu trocknen, noch Feinde zu fürchten, die uns viel Schaden thun können, ohne daß wir im Stande sind sie abzuwehren, und dieses sind die Wespen und Raubbienen, ja selbst die Fliegen verunreinigen es so sehr, daß wir es beym Gebrauche sorgfältig mit heißem Wasser abwaschen müssen, wenn wir es ohne Ekel genießen sollen.

Sehen Sie da, welch ein mühvolles Geschäft wir übernommen haben! — Gewiß haben wir Lust uns nach einer andern Manier umzusehen, zumal da der Herbst herannahet, und die Sonne nicht mehr so erwärmend scheinet. Wir halten uns jetzt am meisten in unsern Zimmern, und haben die Nachbarschaft des Ofens lieb; wie wenn wir hier unsere Geschäfte betreiben könnten? — sollten wir die Wärme des Ofens nicht vortheilhaft benutzen können? — nun wir wollen sehen. Hier auf der Platte dieses eisernen Oefchens wollen wir einige Bogen Papier legen, und darauf so viel geschälte Obstschnitze legen als Platz haben, aber genaue Sorgfalt müssen wir daran wenden, daß sie nicht schwarz werden oder anbrennen. Aber mich däucht, der Dampf und starke Geruch wird uns beschwerlich werden, und vielleicht Kopfweh erregen. Lassen Sie uns also lieber in die Gesindestube wandern, hier ist ein Kachelofen mit einem breiten Simse, dieses wollen wir unverzüglich mit Obst belegen, oben

auf die breite Decke des Ofens aber wollen wir uns einen hölzernen Rähmen abpassen lassen, welchen wir mit starker Leinwand beziehen werden, auf diesen wird das Obst ohne Gefahr des Anbrennens vortreflich trocknen, und ist es erst oben abgewelkt, so wollen wir es abnehmen, in Siebe fassen, und in diesen auf Gestellen, die wir um den Ofen herum setzen, vollends abtrocknen, auf den Rähmen aber bringen wir wieder frisches Obst. Zuletzt schütten wir es aus den Sieben in leinwandne Säckchen, und hängen diese an die Wand bey dem Ofen, um den höchsten Grad von Trocknung zu bewirken.

Immer noch eine langweilige und mühsame Arbeit, bey welcher wir auch überdies keinen grossen Vorrath zusammen bringen werden. Also müssen wir uns nach grösserem Raum zu unserm Obste umsehen; und da fällt uns der eben vom Brod entledigte Backofen in die Augen. Haben wir nur gemeines ungeschältes Obst, je nun, so können wir es unverzüglich auf den heißen Heerd werfen, fleißig umrühren, und auf diese Art abbacken. Sollte es aber edles geschältes Obst seyn, so ist es besser, es auf Brettern die mit Rändern versehen, aber ja nicht von harzigem Holze seyn dürfen, oder besser auf geflochtenen Horden in den Ofen zu bringen. Fürchten wir aber, daß die Hitze des Heerdes noch zu stark seyn möchte, oder daß das Obst zu saftig sey, und also zu sehr auslaufen könnte, so wollen wir noch einige Ziegelstücke unterlegen, und die Horden darauf setzen. Da wir aber nicht täglich Brod backen, so würde dies noch nicht hinreichen,

unsern

unsern ganzen Obstvorrath abzutrocknen, sondern wir müssen benöthigten Falles den Backofen noch besonders hierzu heizen. Der Grad der Hitze darf aber dann nicht grösser gemacht werden, als er ist, wenn das Brod eben ausgenommen wird; und bäckt denn das Obst nicht von dieser Hitze völlig ab, so können wir ihm mit Nachfeuern zu Hülfe kommen. Lassen Sie Ihre Magd auf beyden Seiten des Backofens inwendig einen kleinen Raum von Obst leer machen, und eine kleine Wand von einigen Ziegeln aufsetzen, zwischen diese und der Backofen-Mauer wird ein kleines Feuerchen gemacht, welches auch vorn an der Thüre des Backofens geschehen kan. Hüten Sie sich aber Nadelholz hierzu zu nehmen, das Obst würde einen unangenehmen Geschmack hiervon bekommen. Diese Feuer können Sie nun gemach so lange unterhalten lassen, bis es völlig getrocknet ist; nur vergessen Sie nicht, zuweilen das Obst umzuwenden, damit es gleiche trocknet. Da Sie die Malzdarre in der Nähe haben, so können Sie auch diese zum Obsttrocknen benutzen. Am besten ist es aber, Sie lassen sich eine eigne Obstdarre bauen; ziehen Sie nur Ihren Herren Gemahl zu Rathe, er ist ein Bauverständiger und wird die Sache schon über sich nehmen. Wollen Sie sich aber selbst rathen, so lassen Sie sich aus dem nächsten Buchladen die **Beschreibung eines vorzüglichen Darrofens nebst den Kupfertafeln** bringen: Sie werden aus letztern eine Idee bekommen, wie eine solche Darre aussieht, in ersterer aber die Angabe finden, nach welcher Sie müssen arbeiten las-

lassen. Die Obstdarre wird Ihnen nun nicht nur dienen, Ihren Obstvorrath bequem abzutrocknen, sondern Sie können auch darin die mancherley Arten von Küchengewächsen abdörren. Ich empfehle Ihnen hier gelegentlich zum weiteren Unterricht hierüber: Past. J. G. **Eisens Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzeltrocknung,** alles was ich Ihnen über diesen Gegenstand schreiben könnte, finden Sie dort in wenigen Bogen.

Und so wären wir denn mit den mancherley Arten, das Obst zu trocknen bekannt worden, wir haben gesehen welches die beste und bequemste ist, und es kommt nun auf uns an, recht fleißig dabey zu seyn. Aber da immer eine Sorte Obst vor der andern eine verschiedene Behandlung verlangt, so wollen wir noch jede besonders vor die Hand nehmen, und das nöthige dabey bemerken.

Die erste Frucht, welche wir im Jahre trocknen, sind ohne Zweifel die **Kirschen.** Sie wachsen zu einer Jahreszeit, wo wir sie füglich an der Sonne trocknen können, allein wir haben gesehen, daß dies nicht die bequemste Methode ist; und nur nachdem sie im Backofen beynahe ganz abgetrocknet sind, kan man sie noch an die Luft zum völligen Ausdünsten bringen. Einige pflegen die Kirschen ohne Stiele von den Bäumen zu strüppen, andere bringen sie lieber mit den Stielen zum Trocknen: ich meines Theils muß der letzten Gewohnheit beypflichten, weil ich glaube, daß bey der ersten der Saft zu leicht auslaufen und verlohren gehen kan. Was ist aber eine ge-

trocknete Kirsche für eine herrliche Erquickung, wenn sie nichts als Haut und Kern ist? — Lassen Sie also den Ofen anfangs nicht zu stark erhitzen, damit sie nicht Gelegenheit, zum Auslaufen des köstlichen Saftes geben; nach und nach, und erst wenn die Kirschen runzelicht zu werden anfangen, kan das Feuer etwas verstärkt werden. Wollen wir aber nun ferner, daß unsre Kirschen ausser dem guten Geschmack auch ein gutes Ansehen haben sollen, so dürfen wir sie nicht im Ofen erkalten lassen, sondern müssen sie, sobald sie hinlänglich getrocknet sind, schnell aus der Hitze an die Luft bringen; sie erhalten auf diese Art einen Firnisglanz, da sie im Gegentheil, wenn sie im Ofen erkalten, blaß werden und blaulicht anlaufen. Sein Sie indes unbesorgt, wenn auch Ihre Marie etwan ein Versehen gemacht, und das Feuer zu zeitig hat abgehen lassen: Sie dürfen nur das Feuer erneuern, und die Kirschen ein paar Minuten wieder hinein setzen und erwärmen lassen, so erhalten sie den gewünschten Glanz.

Eine gleiche Bewandniß hat es auch mit den Pflaumen wenn sie nemlich auf Horden oder Brettern gebacken werden. Auch diese erhalten auf solche Art einen schönen Glanz, so wie auch gleiche Regeln mit dem Feuern des Ofens oder der Darre zu beobachten sind, wenn nicht der Saft auslaufen, und die Pflaumen blasicht werden sollen. Um dieses zu verhindern, pflegen andre die Pflaumen nicht auf Horden zu trocknen, sondern werfen sie blos auf den Ofenheerd, nachdem sie solche zuvor mit kalter Asche dick überstreuet haben;

sie glauben auf diese Art nicht nur das Auslaufen zu verhindern, sondern auch das Aneinanderhängen der Pflaumen, wodurch das Umwenden im Ofen beschwerlich gemacht wird. Freilich erhalten sie auf diese Art nicht den in die Augen fallenden Glanz, indes wenn sie gänzlich getrocknet sind, läßt sich die Asche leicht davon sondern und absieben, das wenige aber, was daran bleibt, sichert die gebackenen Pflaumen für den Milben, und kan beym Kochen vollkommen durch Waschen abgesäubert werden. So gemein auch an sich die gebackenen Pflaumen sind, indem sich jedes Bauerweib welche zubereitet, so können sie doch durch genaue Sorgfalt ungemein veredlet werden; man mus dahin sehen, daß man keine unreife und madichte darunter mischet, sondern sie zu einer Zeit trocknen, wo sie völlig ausgereifet haben; ist es möglich daß man sie erst vom Baume nimmt, wenn sie schon zu schrumpfen anfangen, so kan man sich die Arbeit des Abtrocknens sehr erleichtern, und unser Obst erhält einen mildern und lieblichern Geschmack. Am meisten aber werden sie veredlet, wenn man sie schälet, und also zu Prünellen umschaffet. Die Methode wie man am bequemsten die Schale abziehen kan, habe ich Ihnen bereits bey Uebersendung des Messerchens beschrieben; es bedarf also nur noch Ihnen erinnerlich zu machen, daß die Hitze des Ofens noch vorsichtiger, als bey gemeinen Pflaumen regiert werden muß, wenn nicht der köstliche Saft verlohren gehen soll. Nachdem sie geschält worden, werden sie in gelinde Wärme gebracht, damit sie überwelken und dann erst wird der Kern von der Seite heraus gepresset,

(es

(es versteht sich, daß Sie eine Sorte hierzu wählen, bey welcher dies leicht zu bewerkstelligen ist.) Die Pflaumen selbst aber werden breit gedrückt und vollends abgetrocknet; sind sie statt Confitüre auf der Tafel bestimmt, so kan man anstatt des herausgedrückten Kernes eine geschälte Mandel darein stecken, und wenn sie völlig abgetrocknet sind, die ganzen Prünellen Stück vor Stück in Birnen- oder Pflaumensaft tauchen, und auf diese Art glacirt von neuem abtrocknen.

Will man ihnen jedoch nicht auf diese Art einen Glanz verschaffen, so muß man sie wenigstens ebenfals warm aus dem Ofen nehmen.

Nach gleichen Vorschriften müssen Sie auch, meine Beste die Aprikosen behandeln, so wie jede Art von edlem Steinobst, als Reineclauden, Mirabellen, Pfirsichen, und dergleichen.

Aber noch ist uns die meiste Arbeit mit verbacken des Lagerobstes übrig; lassen Sie uns vorerst die Aepfel vor die Hand nehmen.

Daß sie durch das Abschälen der Schale veredlet werden, und einen bessern und feinern Geschmack erhalten, als das ungeschälte Obst, darüber sind wir, hoffe ich, bald einig; also dürfen wir nur, nachdem wir die Aepfel geschält haben, die großen in Hälften oder Viertel theilen, die kleinern aber mit dem Ihnen schon bekanten Butzenstecher durchstossen, damit wir, das Kerngehäuse heraus machen können. Diese also zubereiteten Aepfel werden unverzüglich in einen heissen Ofen gebracht, damit sie nicht anlaufen und schwarz werden, und habe ich es Ihnen bey den vorhergehenden

den Obstarten zur Pflicht gemacht, das Feuer in der Darre oder Ofen so zu regieren, daß es anfangs schwach, nach und nach aber verstärkt wird, so muß ich Ihnen jetzt das Gegentheil anrathen: so wie ich Sie auch bitten muß, nicht etwan das Schälen der Aepfel zum Abendgeschäfte zu machen, das Backen aber bis zu dem folgenden Tage zu verschieben, wenn Ihnen anders an dem guten Aussehen Ihrer getrockneten Aepfel gelegen.

Eine gleiche Bitte muß ich auch in Ansehung der Birnen thun; auch diese lauffen völlig an, wenn sie lange geschält an der Luft liegen müssen, eilen Sie also, selbige unverzüglich in die Hizze zu bringen, doch brauchen sie mehr Vorsicht dabey, als bey den Aepfeln, weil viele Sorten von Birnen sehr saftig sind, dieser also gänzlich auslaufen und sie leicht verbrennen können. Die großen Birnen pflegt man zu theilen, oder noch besser ins Kreuz einzuschneiden, doch so, daß alle vier Theile am Stiele zusammen hängen. Sind die Birnen von einer sehr harten Art, so kan man sie zuvor ein wenig übersieden, und dann in den Backoffen setzen. Wenn es Ihnen gefällt, können Sie auch die abgetrockneten Birnen mit Birnsaft glaciren, und wieder abtrocknen lassen. Die abgegangenen Birnschalen werfen Sie aber nicht als unnütz weg, sie können daraus einen Birnsaft bereiten, den Sie nicht nur zum glaciren, sondern auch zum versüssen der Speisen in der Gesindeküche anwenden können. Das Angefaulte, welches Sie wegschneiden, wollen wir zum Obsteßig benutzen, wovon an seinem Orte das mehrere.

Ha:

Haben Sie eine reichliche Erndte von Quitten so lassen Sie uns auch von diesen einen Theil schälen, in Scheiben schneiden, und nicht allzuhart trocknen. Etwas weniges von diesen getrockneten Quittenschnitzen unter andere Obstsorten gemischt, giebt ihnen im Kochen einen guten Geschmack, und wenn ich mich so ausdrücken darf einen hohen Gout.

So haben wir nun unser weitläuftiges Geschäfte in so fern geendiget, und es liegt uns nur noch die Pflicht ob, für dessen gute Aufbewahrung zu sorgen. Sie thun wohl, meine Theure, wenn Sie das Obst, welches Sie so eben als getrocknet von den Horden und Brettern nehmen, in Körbe fassen, und so übereinander gepackt noch ein paar Tage stehen lassen, die Wärme, welche auf diese Art zusammengehalten wird, muß dem Obst den höchsten Grad des Trocknens geben, wenn Sie es nach Verlauf dieser kurzen Zeit dünn auseinander breiten, und noch 8 Tage an der Luft ausdünsten lassen, das Obst wird in dieser Zeit auch das letzte Ueberbleibsel von Feuchtigkeit aushauchen und kan ohne Gefahr zu verschimmeln sofort eingepackt werden. Lassen Sie uns zu dem edlen Obste, welches zu Ihrem Tischgebrauch bestimmt ist, eine Kiste mit verschiedenen Fächern besorgen, in welcher wir das Obst einschliessen, und jede Sorte besonders verwahren wollen. Die übrigen reichlichen Vorräthe von jeder Art aber wollen wir nach Maasgabe ihrer Menge in eigne Kisten oder Fässer packen. Es ist beynahe überflüßig, Ihnen zu sagen, daß diese Gefässe weder von

kieh=

kiehnichtem Holze noch Salztonnen seyn dürfen. Haben wir nun eine jede Art Obst in ihr Aufbewahrungsgefässe einquartiert, so wollen wir die Deckel zuschlagen, und sie dadurch für Mäusen, Katzen und Staub sichern; nun haben wir nur noch 2 Feinde zu fürchten, und diese sind Schimmel und Milben, ich sollte jedoch nicht meinen, daß beyde nach unserer Behandlungsart dazu kommen sollten, wir wollen fleißig von Zeit zu Zeit nachsehen, und hätten wir ja etwas dabey versehen, und unser Vorrath wollte anschlagen, oder die ungebetenen Gäste darinnen einnisten, so können wir ja die schadhafte Obstsorte wieder einmal in einen mässig erwärmten Ofen bringen, und die Feinde dadurch vertreiben, das Obst aber wieder auf lange Zeit erhalten; zumal wenn wir die Fässer und Kisten in einen trocknen und dem Luftzug ausgesetzten Ort stellen.

Als eine so aufmerksame und gute Hausmutter werden Sie nun nicht nur Ihren Vorrath von getrocknetem Obste übermessen haben, sondern Sie werden auch das Verhältnis des trockenen Obstes gegen das frische wissen wollen, um den Werth des gebackenen darnach zu berechnen. Das Kernobst verliehrt am meisten von seinem Umfange und Gewichte; wir können uns von 5 Scheffeln Aepfeln nicht mehr als einen Scheffel rechnen, und von 7 Scheffeln Birnen, besonders wenn sie sehr saftig sind, sogar nur 1 Scheffel getrocknete. Bey den Pflaumen können wir den vierten Theil annehmen, so daß 1 Scheffel frische ein

Vier-

Viertheil getrocknete giebt, doch wird bey den Prünellen noch etwas daran fehlen; so wie bey den Kirschen wenn sie anders nicht zu stark gedörrt sind, etwas über das vierte Theil in Anschlag zu bringen ist.

Nun, meine Liebe, so seyn Sie dann recht fleißig; — ich wünschte Sie manchmal in Ihrer Emsigkeit belauschen zu können, aber leider, da es nicht möglich ist diesen Herbst eine solche Reise zu unternehmen, so muß ich mir nur in Gedanken Ihr Bild entwerfen, Sie umarmen, und Ihnen sagen daß ich bin

Ihre

unveränderte Freundin
G.

Drei-

Dreizehnter Brief.

Meine Liebe.

Noch sind nicht alle Arten von Benutzung des Obstes erschöpft, wir wollen heute eine sehr weitläuftige Unterhaltung über einen wichtigen Artickel in Obstländern vor die Hand nehmen, und mit einander die Zubereitung des in England so beliebten

Cyder oder Obstweines

lernen. Ich könnte mir denn nun eine gewaltig gelehrte Miene geben, wenn ich alles, was ich davon sagen will, als meine eigne Weisheit auskramte; aber zu was diese Pralerey, Sie würden doch über kurz oder lang der geschwätzigen Dole die fremden Federn zum Spas ausreissen. — Wissen Sie also, meine Liebe, daß ich ganz keine Erfahrung in diesem Fache zu machen Gelegenheit gehabt habe, und daß ich das Sprachrohr einiger

ger Gelehrten bin, die Ihnen Unterricht durch mich ertheilen. Wir können zwar von vielen Obstsorten Cyder bereiten, wie wir in der Folge sehen werden, aber die Aepfel werden am gemeinsten dazu angewendet, und geben auch den herrlichsten Wein. Wir können aber zu aller Jahreszeit, je nachdem unsere Erndten ergiebig sind, Cyder brauen; nur verlangen freilich die Sommerfrüchte, eine etwas geänderte Behandlung als die Herbst- und Winterfrüchte, doch dies werden Sie am besten aus eigner Erfahrung beurtheilen können. Den Wein von den Herbstfrüchten nennen die Engländer, welche eigentlich unsere Lehrmeister sind, Gennetmoil Cyder, den von den Winterfrüchten aber Redstreack. Es lassen sich alle Aepfelsorten zu diesem Behuf brauchen, selbst der Holzapfel nicht ausgeschlossen, auch dieser giebt guten Wein, ja die herbsten Aepfel von wilden Stämmen geben den stärksten Cyder; die edlen gepfropften einen schwächern und zugleich mildern, doch zeichnet sich der Borstorferapfel auch hierbey aus. Wenn ich aber sage, daß die herben Aepfel guten Wein geben, so dehnen Sie dies nicht so weit aus, daß Sie unreife mit darunter nehmen, Sie würden mit diesen gänzlich Ihren Zweck verfehlen, da Sie im Gegentheil die unreifen sehr vortheilhaft zum Eßig benutzen können. Die Aepfel, welche wir zum Cyder nehmen wollen, müssen den höchsten Grad von Reife erlangt haben, ja wenn Ihnen daran gelegen ist, nicht nur Cyder zu brauen, sondern diesen Cyder vom besten Geschmack und Ansehen zu

erzielen, so rathe ich Ihnen, blos die Aepfel dazu auszusuchen, welche der Sonne während ihrem Wachsthum am meisten ausgesetzt gewesen sind, lassen Sie also, beym Pflücken diejenigen Früchte, welche an den obersten, und äussern Aesten gehangen haben, besonders sammeln, so wie man überhaupt, wenn man die Wahl hat am liebsten Aepfel dazu aussucht, welche eine rothe Schale, gelbes Fleisch, und einen weinlichen Geschmack haben, doch dies nach Umständen. — — Wären Sie eine geizige Hausmutter, so müsten wir unverzüglich zu keltern anfangen, wenn die Früchte vom Baume kommen, denn sie geben jetzt $\frac{1}{5}$ mehr Most, als nachdem sie einige Zeit gelegen haben, jedoch ist er alsdenn auch wohlschmeckender und milder, welches Ihnen also den Verlust hinlänglich ersetzt. Die Engländer pflegen ihre Aepfel bald im Freyen auf Bohlen, oder Stroh in Haufen zu setzen, und dort der Sonne und dem Thau Preis zu geben, bis sie sich selbst erwärmen, und zu schwitzen anfangen; diese Behandlung arbeitet gleichsam der Gährung des nachherigen Obstweines vor, und macht den Saft milder. Je härter und saurer also die Früchte sind, desto länger müssen sie liegen; und Sie thun aus diesem Grunde wohl, wenn Sie jede Sorte besonders aufhäufen, und nicht etwan untereinander mischen, weil sie sonst nicht zu gleicher Zeit mürbe werden würden. Da die rauhe Witterung uns aber nicht erlaubt, die Engländer darinnen nachzuahmen, und unsere Früchte im Freyen aufzuhäufen, wir auch vielleicht zu viel ungebetene

Gäste

Gäste bekommen möchten, so wollen wir sie unter Dach und Schlos bringen. Mir ist es gleichviel, ob Sie selbige in Ihre Fruchtkammer einquartieren wollen, oder ob Sie einen bessern Platz in ihrem Frucht- oder Treibhause dazu finden können, genug, wenn sie nur der Wirkung der Sonnenstrahlen in möglichst reichem Masse geniessen können. Sollten Sie jedoch für Ihre Winterfrüchte ein so schlecht verwahrtes Lager gewählt haben, daß der Frost zudringen, und die Aepfel gefrieren könnten, so grämen Sie sich nicht zu sehr, auch gefrorne Aepfel taugen zum Keltern, freylich geben sie weniger Most, aber er ist auch desto herrlicher. Habe ich Ihnen bey dem Lagerobst angerathen, es so dünn als möglich auf dem Stroh auszubreiten, so muß ich Sie jetzt bitten, die Aepfel in hohe Haufen übereinander zu setzen.

Lassen Sie uns nun ferner, während die Aepfel auf diese Art durchmürben, die Geräthschaften zu recht suchen, welcher wir zu unserm Zweck benöthiget seyn werden.

Sie sehen leicht ein, daß wir die Aepfel nicht ganz unter die Presse zum Keltern bringen können, sie müssen also zuvor zermalmet und klein gemacht werden. Man bedienet sich hierzu gemeinhin eines tiefen Troges, in welchem man mir hölzernen Stössern die Aepfel klein machet; es ist aber eine äusserst beschwerliche Arbeit, man verspritzt viel Saft, und zerstößt die Aepfel sehr ungleich, manche werden ganz zermalmet,

andere bleiben in groben Stücken. Können Sie einen Maltrog bekommen, der eine Zirkelkrümme hat, und einen dünnen Mühlstein dazu, so wollen wir versuchen, und die Aepfel auf diese Art zerknirschen, indem wir den Stein durch ein paar Personen auf und nieder treiben, einen dritten aber mit einem Holze die Aepfelstücke unter den Stein schieben lassen. Aber auch dieses Geschäfte erfordert viele Hände und ist daher kostspielig, und gefährlich; denn wie leicht, schiest der Stein über, und beschädiget die arbeitenden Personen, und überdies werden die Aepfel dadurch zu sehr zermalmet, wodurch zu viel Abgang wird. Also wollen wir den dritten und ohne Zweifel den besten Weg einschlagen, und uns eine Aepfelmühle anschaffen, doch vielleicht haben wir dies nicht nöthig. Wir finden in vielen Haushaltungen dergleichen ähnliche Mühlen zum zermalmen der Kartoffeln, wenn solche zum Brodbacken gebraucht werden sollen; so wie auch zum zerschrotten des Weizens beym Kraftmehlmachen. Indes sollten sie in Ihrer Gegend gänzlich unbekant seyn, so lassen Sie sich auf meine Empfehlung eine solche Mühle verfertigen, sie ist sehr einfach, und Sie finden den Riß dazu in Herrn Christs, Pfarrer zu Kronberg an der Höh Traktat von Pflanzung und Wartung der nützlichsten Obstbäume. Sie werden mit diesem Werkzeug geschwinder und besser Ihre Arbeit zu Stande bringen, und die Kosten, welche Sie daran wenden, werden Ihnen bey dem Gebrauch von etlichen Jahren wieder erstattet seyn.

Wir

Wir gehen nun weiter, und setzen die Presse zurecht, welche ganz so wie zum Pressen der Weintrauben beschaffen seyn muß.

Bey dem Bottich und andern Geschirren, worein wir die Aepfel vor und nach dem Pressen fassen wollen, ehe sie ins Fas kommen, habe ich weiter nichts zu erinnern, als daß sie rein und nicht schadhaft sein müssen. Eine größere Sorgfalt aber haben wir auf die Fässer zu wenden, in welchen der Cyder vergähren soll. Es ist nicht genug, daß diese rein sind, sondern sie müssen, wenn wir neue dazu nehmen, von solchem Holze seyn, welches dem Obstwein keinen üblen Geschmack beybringen kan; sind es aber gebrauchte, so müssen sie nicht dumpfig oder angelaufen seyn, am wenigsten aber können Eßigfässer, ja nicht einmal Bierfässer dazu gebraucht werden: am besten schicken sich die leeren Fässer von weissem Franzwein dazu, und die darinn befindlichen Weinhefen werden unserm Obstwein eben keinen schlimmen Dienst erzeigen. Scheint Ihnen aber eines von den Fässern, welche sie brauchen wollen verdächtig, und ein wenig angelaufen zu seyn, so suchen Sie diesem Fehler auf folgende Art abzuhelfen. Sie lassen etwas ungelöschten Kalk in das Faß werfen, Wasser darauf giessen, zustopfen, und so lange herumwälzen, bis man es nicht mehr rauschen hört. Ueberhaupt aber ist es gut, jedes und besonders die neuen Fässer zuvor mit Schwefel auszubrennen; und hier haben Sie die Vorschrift dazu. Sie lassen 8

Loth Schwefel, 2 Loth gebranten Alaun, und 4 Loth Weinhefenbrandwein in einem irdenen Gefässe über Kohlen zerfliessen, in diese Masse tauchen Sie Lappen von neuer grober Leinwand, bestreuen diese mit einem Pulver von Muskaten-Nüssen oder Blüthen, Nelken und Koriander, und brennen die Fässer sofort mit den Lappen aus.

Nun dann, meine Liebe, die Anstalten sind getroffen! die Aepfel ausgesucht, und die Geräthschaften zur Hand gebracht! Wir wollen nun die Aepfel auf eine oder die andere und wenn möglich auf die letzte Art, vermöge der Aepfelmühle zerknirschen, da sie denn zusammen zwischen den Steinen in einen darunter gesetzten Bottich fallen mögen: hier können sie bis morgen liegen bleiben, denn man sagt, der Cyder würde dadurch dunkler und besser, wenigstens pflegt man dies in England zu thun, bey uns aber, wo der Cyder schwächer ausfällt kan man ihn bald pressen.

Hierzu müssen wir reines Roggen- oder noch besser Weizenstroh herbey schaffen, eine Schicht davon in die Kelter legen, Aepfel darauf thun, und so abwechseln bis die Presse voll ist, da sie denn angezogen, und der Most heraus gepreßt wird. Der erste Saft, welcher herabläuft ist der beste, und verdient allein gefaßt zu werden; der Nachlas aber, oder wie er auch sonst genennt wird, der Druckwein giebt einen sehr schwachen Cyder. Sehr haushälterische Hausväter oder

Müt-

Mütter pressen zuletzt die Treber noch mit Wasser durch welches man auch Beverage nennt. Es wird, wenn es vergohren, ein Getränk daraus, welches, zumal mit Gewürz versetzt, immer noch trinkbar ist. Aber nun zu unserm gekelterten Most zurück, den wir in ein Fas füllen wollen, und so lange warten, bis er zu gähren anfängt. Doch ich muß mich umständlicher ausdrücken: Die Engländer fassen den Most in einen Bottich, und wenn sich binnen 24 Stunden weisse Blasen auf der obern dicken und rothen Haut finden, so ziehen sie ihn in kleine Fässer, und damit er sich zeitig abklärt, so seigen sie ihn durch einen Filtrierbeutel oder Haarsieb, ehe sie ihn in die Fässer füllen. Unser Cyder, welcher an sich schwächer ist, verträgt das öftere Abziehen nicht, und wird also bald in das Gefässe gefast, in welchem er gähren soll.

Ist der Most von zarten gepfropften Aepfeln, so müssen wir alle mögliche Vorsicht anwenden, daß nicht zu viel geistige Theile verfliegen; es ist daher gut, wenn wir diesen Most **unter sich gähren** lassen, welches auf diese Art geschieht, daß wir das Faß nicht voll halten, den Spund, während es gähret, ein wenig darauf drücken, und es nicht eher vollfüllen, bis er sich gesetzt hat. Most von wilden Aepfeln verträgt die Gährung über sich; und um unser Geschäfte auf die möglichst beste Art zu besorgen, wollen wir einen Aufsatz von Thon auf das Spundloch setzen, um den Druck der Luft in gehöriges Verhältnis zu bringen,

und das Ueberstoſſen des Weines zu verhindern, wodurch viel Saft am Faß herunter verlohren gehen würde. Dieser Aufsatz hat die Höhe und Weite eines Huthkopfs, und wird unten an das Holz fest angeschmiert. Alle Unreinigkeit, die der Wein ausstößt, sammelt sich in dieser Einfaſſung, und kan von Zeit zu bequem weggenommen werden, bis er sich völlig gesetzt hat, da man denn den Aufsatz wieder losnimmt, und zu künftigem Gebrauche auf andere Jahre aufheben kan. Iſt die Gährung vorüber, so müſſen wir das Faß vollfüllen, und den Spund fest darauf drücken, und so kan er einen Monat ruhig liegen, wenn wir nur von Zeit zu Zeit nachsehen, daß das Fas immer voll iſt.

Iſt der Wein nach vorgeschriebener Methode über sich gegangen, so pflegen ihn die Engländer noch einmal abzuziehn, so wie sie das öftere Abziehen des Weines überhaupt als ein Mittel zu seiner Verbeſſerung ansehen: wir dürfen aber ihrem Beyspiel in unserm Clima nicht folgen, es wäre denn, daß unser Moſt blos aus Wildlingen gepreſt wäre, so würde er es wohl vertragen.

Wenn der Cyder endlich auf Bouteillen gefüllt werden soll, so dürfen selbige nicht höher als bis an den Hals vollgefüllt werden, auch müſſen sie einige Tage offen stehen, und wenn sie endlich mit Kork zugepfropft werden, so pflegt man den Kork mit Bindfaden nie-

derzu-

derzubinden und die Bouteillen auf die Seite in Sand zu legen. Es wird sich auf diese Art auf der niedergelegten Seite ein Saz finden, welchen man beym ausfüllen behutsam zurück lassen mus.

Sie wissen, meine Liebe, daß wir Menschen selten mit der planesten und natürlichsten Methode zufrieden sind, wir pflegen immer noch ein wenig daran zu künsteln, es sey nun daß wir durch ungefähren Zufall, durch die Nothwendigkeit, oder durch Lüsternheit dazu gebracht werden. So auch mit unserm Obstwein: man hat noch viele Zusätze und Verbesserungen gefunden, die ich Ihnen nach der Reihe erzählen will, ohne Ihnen ein oder das andere Mittel vorzüglich zu empfehlen, weil ich keine Erfahrung davon habe; haben Sie jedoch obige Vorschrift genau befolget, und den Most besonders zur Zeit des Gährens sorgfältig abgewartet, so hoffe ich, werden Sie nicht nöthig haben die Mittel, verdorbnen Wein wieder in Stand zu setzen, selbst zu versuchen.

Um dem Cyder den Obstgeschmack zu benehmen, und ihn stärker und geistreicher zu machen, pflegt man vor der Gährung allerley Zusätze zu geben, und ihn darüber aufstossen zu lassen. So werfen einige Fliederblumen hinein; andere nehmen lieber die Beeren von diesem Baume, und glauben ihn dadurch geistiger zu machen: welches aber noch besser erzielt wird, wenn man ihn über Weintre-

ster füllet und gähren lässet. Ein gutes Stärkungsmittel ist, wenn man ein Theil von dem Moste einsieden lässet, und ihn dann lauwarm zu dem gährenden schüttet. Oder man nimmt Weizenmehl mit den Kleien, macht mit warmen Cyder oder weißem Weine ohne Salz einen Teig davon und wirft ihn in Klümpchen durch das Spundloch ins Faß. Die kürzeste und gewiß vorzüglichste Verbesserung ist, wenn man den Cyder einfrieren lässet, da ihm die wäßrichten Theile ganz entzogen werden. Zusätze von andern Früchten dienen zu gleichem Endzweck, besonders werden uns die Speierlinge und Schlehen hierzu empfohlen. Von den ersten zermalmet man einen Theil, thut zwey Theile zerknirschte Aepfel dazu, und preßt sodann beydes durch. Die Schlehen werden besonders mit den Kernen zerknirscht, und in das Faß vor der Gährung geschüttet; oder noch besser, die zerknirschten Schlehen werden zuvor in der Obstdarre oder Ofen getrocknet, und dann erst zu dem gährenden Cyder geschüttet. Dieses Mittel verbessert nicht nur wäßrichten Cyder, sondern giebt ihm auch eine angenehme rothe Farbe. Da man den dunklen Cyder dem blassen vorzieht, so kommt uns auch hierbey die Kunst zu statten, indem man ihn auf mancherley Weise färbt. So lässet man ihn z. B. über zu Pulver geriebene Angelikawurzel, vergähren. Einige färben ihn mit Zucker, und noch andre, denen dieses Mittel zu kostbar ist,

be-

bedienen sich zu diesem Zweck des gerösteten Weizens, welcher auch dem Weine selbst Kräfte giebt. Gekochten Weizen braucht man, wenn der Cyder sauer werden will: man lässet ein paar Pfund davon so lange im Wasser kochen, bis man ihn mit den Fingern zerdrücken kan, und hängt ihn dann in einem Säckchen ins Faß. Ist er zugleich sauer und dick, so muß man ihn aufs neue in Gährung zu bringen suchen, indem man frische Aepfel zu Muße stösset, und darunter mischet; nach der Gährung zieht man ihn in ein anderes Faß und hängt gekochten Weizen darein. Die Engländer benehmen ihm die Schärfe, wenn sie ein Pfund Alaun, und ein Pfund Bernstein, oder wenn sie die Kosten hierzu nicht aufwenden können, anstatt des letztern neue Topfscherben mit Cyder zu einem Teige stossen, und in den Cyder werfen.

Hat aber der Obstwein von denen Fässern, oder durch einen andern Unfall einen fremden und unangenehmen Geschmack angenommen, so sucht man diesen Fehler durch verschiedene Mittel wieder gut zu machen. Oft wird er durch zu Mehl zerriebenen Senf, welcher in die Fässer gestreuet wird, verbessert: ein andermal kan man es mit einem Pulver von 4 Loth Mastix, 4 Loth Ingwer, und einem halben Pfund Meltenwurzel versuchen. Auch wird ein Säckchen mit Gewürz von Zimmt, Nelken,

ken, Muskaten, Zittwer und Meltenwurzel, in das Faß gehangen, angepriesen.

Einen schwachen Wein zu verstärken, kan man ein Theil Weinhefenbrandwein darunter gießen, wenn der Cyder klar ist; ist dieses Mittel aber noch nicht hinlänglich so füllt man den Wein auf einen Satz von getrockneten Rosinen, Zucker, Würze und Sägespänen von Fährenholze. Ist er schaal, so ist das einzige und beste ihn auf Weinhefen zu ziehen. So wie es aber bey jeder Sache besser ist, wenn sie keine Kur bedarf, so geht es auch mit unserm Cyder; nie wird er in seiner ersten Güte wieder hergestellt, und ist keiner langen Dauer mehr fähig.

Alles was ich Ihnen, meine Liebe, von Zubereitung des Aepfelweins erzählt habe, gilt auch vom Birncyder, ob er gleich nach dem Urtheil aller Kenner dem erstern an Geschmack weichen muß, weil der Birnwein zwar süsser aber auch matter schmeckt. Da ich nicht das Verzeichniß habe, was für Sorten von Birnen in Ihrem Garten wachsen, so kan ich Ihnen auch nicht sagen, welche am besten zum Cyder anzuwenden; ziehen Sie Ihre Zunge zu Rathe, die Sorten, welche den weinähnlichsten Saft haben, taugen am besten dazu. Ein vortreflich Getränk, welches den Birncyder

dem

dem Traubenwein am nächsten bringt, ist, wenn man Birnmost und Weintraubenmost zu gleichen Theilen vermischt, und zusammen gähren lässet. Aber wie, zur Zeit der Sommerbirnen, welche am vortheihaftesten dazu angewendet werden, weil sie doch von keiner Dauer sind, haben wir ja noch keine reifen Weintrauben? — Nun das schadet nicht, da wollen wir geschwind Rath wissen. Der ausgepreßte Birnmost wird unverzüglich eingesotten, und kan sodann einige Monate bis zur Weinlese ohne Gefahr aufbewahret werden.

Wie ich mir habe sagen lassen, so kan man auch aus gewöhnlichen blauen Pflaumen einen Cyder bereiten, welcher allen Beyfall verdient; er wird ganz nach der Vorschrift des Aepfelweins behandelt.

Ob aber der Cyder von Mohrrüben und andern Wurzel- und Knollgewächsen als Kartoffeln, Erdäpfeln und so weiter von gleicher Güte ist, kan ich mir kaum vorstellen; ich habe ihn nie zu kosten Gelegenheit gehabt. Diese Gewächse werden zerstossen und zermüsset, ausgepreßt, und beym Gähren, wie der Obstwein abgewartet; ist der ausgepreßte Saft zu wäßrich, so wird er eingesotten, ist er aber zu dick, mit Wasser verdünnet.

Da ich nie selbst Cyder gemacht habe, so bitte ich mich auf eine Bouteille Cyder von dieser oder jener Obstsorte, mit welcher Sie die ersten Versuche machen werden, zu Gaste, ich würde mich unendlich freuen, wenn Sie glücklich damit zu Stande kämen, so wie überhaupt, wenn ich Ihnen irgend mit etwas nützlich werden kan.

Ihre

Freundin

G.

Vierzehnter Brief.

Meine Theuerste!

Sie erhalten hier das letzte Packet Vorschriften für diesen Sommer; wir wollen damit die Zubereitungen der Getränke für diesmal beschließen, und zuletzt von allen Arten von Baumfrüchten

Obstbrandwein

machen lernen. Ob dies gleich ein Zweig der Landwirthschaft ist, welcher im eigentlichsten Verstande nicht in das Gebiet der weiblichen Oekonomie gehört, so können Sie doch die Kenntniß dieser nutzbaren Kunst nicht füglich entbehren, weil bey einer so wohl eingerichteten Wirthschaft als die Ihrige ist, die Arbeiten des Hausvaters mit den Geschäften der Hausmutter nur allzugenau verwebt sind. Lesen Sie

Sie also immer bey einer müßigen Stunde diese Anweisung, und glauben Sie, daß es ein unzertrenbares Stück der weiblichen Gartenökonomie ist.

Nun dann! wir wollen mit den Aepfeln den Anfang machen. Lassen Sie uns unsere Aepfelmühle zur Hand nehmen, und sie wie beym Cydermachen, zermalmen; sodann in ein Gefäß schütten, und durch irgend ein Ferment in Gährung setzen. Sie können entweder Sauerteig und Weizenkleien mit lauem Wasser anrühren, unter die zermalmten Aepfel mischen und mit noch ein wenig lauem Wasser verdünnen.

Diese Masse lassen wir so lange stehen, bis sie gährt; ich kan die Zeit dazu nicht genau bestimmen, weil dies von den verschiedenen Sorten von Aepfeln, so wie von der Wärme der Jahreszeit, und dem Ort, wo sie stehen, abhängt. Oder wenn Ihnen diese Methode nicht gefällt, so versetzen Sie den Aepfelbrei mit Bier- oder Weinhefen, und lassen ihn gähren. Finden Sie es vortheilhaft, so mötschen Sie eine Quantität Getreideschrot darunter, er wird dadurch geistiger. Wenn die Masse einen spirituösen weinartigen Geruch von sich giebt, der sich jedoch nicht in Eßigsäure zieht, so ist es Zeit zum brennen: man füllt die Destillierblase bis eine halbe Elle vom Rande damit, erwärmt sie durch ein gemaches Feuer, und rührt mit einem höl-

hölzernen Rührlöffel so lange darinnen, bis dieses so erhitzt ist, daß man die Hand nicht mehr daran erleiden kan, wenn man es unten anrühret; jetzt setzt man den Helm darauf, und verschmiert diesen und die Röhre bekanntermassen. Die Destillation selbst muß langsam und bey sehr mäßigem Feuer geschehen; da aber der Obstwein sehr viel Phlegma bey sich führt, so schmeckt der Ablauf schwach, und wir müssen ihn daher unverzüglich, nachdem das Destilliren vorbey ist, rektificiren, ja, wenn wir ihn stark verlangen, dieses Geschäfte einigemal wiederhohlen; viele pflegen hierbey Wachholderbeeren, oder wohlriechende Kräuter zuzusetzen.

Sollten Sie zu der Zeit, wenn die Aepfelmasse hinlänglich vergohren hat, nicht Musse genung haben, die Destillation vor die Hand zu nehmen, so thun Sie wohl, wenn Sie das Faß feste zuspünden, und kühle halten, bis es Ihre anderweitigen Geschäfte erlauben, zum Destilliren zu schreiten.

Diese Behandlung der Aepfel zum Obstbrandwein ist nicht nur auf die **Birnen**, sondern auch auf alle Arten von Beeren, als **Hollunder= Stachel= Johannis= Brombeeren** und so weiter anwendbar, obgleich derjenige von Johannisbeeren den ersten Platz verdient; ich werde also künftig diesen Artikel bey ihrer Benutzung nicht wei-

ter ausführen, sondern Sie jedesmal auf gegenwärtigen Brief zurückweisen.

Ausser diesen eben genannten Früchten läßt sich aber auch ein herrlicher Obstbrandwein aus Kirschen, Zwetschken und Pflaumen bereiten. Von der Bereitung des Brandweines aus Vogelkirschen haben wir uns schon zu einer andern Zeit unterhalten; sie sind beynahe die einzigen, welche hierzu angewendet werden, denn die edlern Sorten, geben zu wenig Spiritus, und können durch frischen Gebrauch, Dörren und Muskochen nutzbarer angewendet werden. Wir wollen also heute unsern Unterricht auf die letzten beyden Arten von Steinobst einschränken: indessen werde ich wohl wenig besonderes dabey anführen können, da sie ihre Behandlungsart mit den andern Obstsorten größtentheils gemein haben.

Lassen Sie uns also diese Früchte, wo möglich, zu einer Zeit brennen, wo sie zwar reif, aber noch nicht überzeitig und runzlich sind, sie geben jetzt den mehresten Spiritus. Werden Sie aber zu der Zeit eben durch andere Geschäfte abgehalten, so lassen Sie die Pflaumen oder Zwetschken nicht auf einem Haufen liegen, sie erhitzen sich sonst, faulen, und gähren vor der Zeit; sondern schlagen Sie selbige, so bald sie von dem Baume kommen in Fässer, welche wohl zugemacht in einen kühlen Ort

oder

oder Keller gebracht werden müssen. Sollen sie endlich zum Brandweinbrennen gebraucht werden, so müssen sie zermalmet, in das Gährfaß geschüttet, und wohl zugedeckt an einen warmen Ort gestellt werden; in 10 bis 14 Tagen werden sie denn zum Brennen tauglich seyn. Obgleich der weinartige Geruch das sicherste Kennzeichen von ihrer vollendeten Gährung ist, so hat man doch noch eine Probe: man hält nehmlich ein brennendes Licht in das Gährfaß, verlöscht dieses von den aufsteigenden Dünsten, so sind sie noch nicht reif zum brennen; erhält sich aber die Lichtflamme so ist es Zeit dazu. Sehen Sie jedoch die letzten Tage fleißig nach, daß Sie den rechten Zeitpunkt nicht versäumen, sonst geht Ihnen in kurzer Zeit sehr viel Geist verlohren; oder die Masse neigt sich zur sauren Gährung, welches dem Spiritus einen rauhen und unangenehmen Geschmack zuzieht. Bey dem Destilliren wird die Blase ebenfalls nicht voll gefüllt, und so lange offen gehalten, bis die Masse unter beständigem Rühren zu kochen anfängt, da sie denn zugemacht und gehörig verklebt wird. Ich wiederhohle die Ermahnung, das Feuer immer gemäßigt zu unterhalten; welche Regel auch bey dem rektificiren oder Läutern noch statt findet. Es läßt sich schwerlich bestimmen, wie viel man Geist von einem gewissen Maaß dieses oder jenes Obstes erhält, die beynahe unzählbaren Obstsorten, und die verschiedene Witterung bey ihrem Wachsthume,

da sie ein Jahr wäßricher als das andere sind, macht unsere Rechnung sehr unsicher. So wie die mannichfaltigen Getreidepreiße, und die wandelbaren Obstpreiße jedes Jahr erst entscheiden müssen, welches vortheilhafter ist, den Brandwein blos aus Getreide, oder allein aus Obst, oder aus beyden gemischt zu brennen. Auf den letzten Fall kan man das schadhafte und anbrüchige Obst vortheilhaft dazu anwenden.

Als einen Anhang wollen wir nun noch ganz zuletzt die Anweisung zum

Obsteßig

beyfügen. Es ist leicht zu begreiffen, daß der verschiedene Grad der Gährung den Unterschied zwischen Obstwein und Obsteßig bestimmt. Wenn sich unter den Bestandtheilen eines Körpers brennbarer Geist befindet, wie der Fall beym Obst ist, so werden diese durch einen gewissen Grad der Gährung von den übrigen Theilen los gewickelt, und wir erhalten die geistigen Getränke, von denen wir so eben geredet haben. Sind aber diese geistigen Theile verrauchet, und die sauer salzichten werden durch einen zweyten Grad der Gährung von den übrigbleibenden schleimigten getrennt, so haben wir Eßig gemacht. Ein höherer Grad der Gährung aber würde endlich die ganzen Bestandtheile derge-

stalt von einander scheiden, ja ich mag wohl sagen, zerstören, daß eine unbrauchbare faulende Masse zurückbliebe, und unsere ganze schöne Hofnung zur vortheilhaften Benutzung des Obstes verlohren gienge. Das ganze Geheimniß diese fließenden Dinge aus dem Obste zu bereiten, ist also bloß den rechten Grad der Gährung seinem Endzweck gemäß zu treffen: und hierbey müssen wir unsere ganze Aufmerksamkeit und Beurtheilungskraft aufbieten um nichts zu versehen. Da bey dem Eßig der zweyte Grad der Gährung erforderlich ist, so ist es ganz natürlich, daß aus Obstwein ohne sonderliche Mühe Obsteßig fabrizirt werden kan, da wir aber auf diese Art uns viele unnütze und überflüßige Mühe und Arbeiten zuziehen würden, so ist es leichter, das Obst alsofort zu Eßig anzusetzen. Es wird auf der Aepfelmühle auf gleiche Art, wie zu den vorigen Getränken, zermalmet; sodann entweder ausgepresset, in ein Faß gefüllet (welches schon zu Eßig gebraucht worden, und daher von Säure durchzogen ist,) und an einem warmen Orte zur völligen Säure gebracht. Oder besser, die zermalmeten Aepfel werden unausgepreßt mit ihrem Safte in ein offenes Faß geschüttet, und müssen darinnen vergähren, bis sie klar sind; wobey von Zeit zu Zeit der aufsteigende Schaum abgenommen wird. Alsdenn zieht man den Saft von den Trestern oder Trebern in ein ander Faß, welches, wo möglich, ein Eßigfaß seyn sollte, und

setzt es in die Wärme, denn nur diese kan die gehörige Säure oder Gährung bewirken. Das Spundloch wird leicht bedeckt um den einfallenden Staub abzuhalten, oben an dem Boden des Fasses aber ein Zapfenloch gebohrt, um die nothwendige Zugluft dadurch zu erhalten. Da wir auf diesem Wege zwar Eßig bekommen, aber sehr lange auf die Erfüllung unserer Wünsche warten müssen, so wollen wir uns nach Hülfsmitteln umsehen, die den Zweck unserer Bemühung beschleunigen. Unsere erste Sorge sey dann, aus einem Weineßigfaß eine gute Eßigmutter zu bekommen, die wir unserm Obsteßig zur Nahrung geben wollen. Ausser diesem aber müssen wir die Wärme dadurch vermehren, daß wir den dritten Theil aus dem Fasse auszapfen, diesen warm, und wenn der Wein stark ist, heiß, aber ja nicht kochend werden lassen, und dann wieder zu dem übrigen zurückgebliebenen Wein füllen, und das Faß ein paar Tage am Spund- und Zapfenloch verschlossen halten. Wenn wir dies in etlichen Wochen noch ein oder mehrmal wiederhohlen, so haben wir ein herrlich Mutter- oder Zug-Faß, aus welchem wir in einer Zeit den dritten oder vierten Theil herausziehen und mit andern Obstwein oder Saft voll füllen können, welcher jedoch auf gleiche Art erwärmt hinzugeschüttet werden muß.

Wir

Wir haben von Birnen Cyder bereiten lernen, und können nun auch Eßig davon machen; jedoch so weit der Aepfelwein den Birnwein übertrift, so weit läßt auch der Aepfeleßig den Birneßig hinter sich. Vermischen wir aber beyde Obstsorten mit einander, so erhalten wir einen guten Eßig, und können unsern Ueberfluß von Birnen vortheilhaft anwenden. Lassen Sie sich aber nicht verleiten, unter eine oder die andere Obstsorte den Saft von unreifen Weintrauben zu mischen, in der Hofnung daß diese Säure die Verfertigung des Obsteßigs befördern könnte; es wird zwar anfangs scheinen, als wenn sich beyderley Säfte zu ihrem Entzweck vereinigen wollten, aber bald werden Sie sich in Ihrer Erwartung getäuscht und Ihr Eßigfaß verdorben finden.

Dahingegen lassen sich die Holzäpfel und wilden Birnen sehr vortheilhaft zum Eßig anwenden, man erhält von denselben einen scharfen Eßig von schöner Farbe, welcher in diesem letztern Stück dem Eßig von gepfropften Obste den Vorzug streitig macht, obgleich der letzte eine mildere Säure als der erste hat. Nicht wahr, meine Liebe, Sie werden jetzt sorgfältiger das wilde Obst auf Ihrem Gebiete sammlen lassen, da Sie einen so vortheilhaften Gebrauch davon zu machen wissen? Aber wir wollen noch haushälterischer seyn, und auch das faule Obst und den Abgang, welchen wir in der Frucht-

kammer in einer Tonne gesammlet haben, zum Eßigmachen anwenden lernen. Fürchten Sie nicht, daß Sie einen Eßig von faulen Geschmack erhalten werden, er wird demjenigen von gesundem Obst gleich, wo nicht noch vorzüglicher seyn.

Lassen Sie uns also den ganzen gesammleten Vorrath unter die Kelter bringen, was etwan noch ganz ist, mit der Hand zerdrücken, und auspressen. Den helle abfließenden Saft wollen wir sofort in eine Bütte oder Bottich auffassen und ein paar Tage ruhig stehen lassen, da sich unten das Markige ansetzen, oben aber das Schaumige aufstossen wird. Nachdem wir das letzte abgenommen haben, so füllen wir den Most ins Eßigfaß, und setzen ihn an einen warmen Ort, da es in kurzer Zeit völlig sauer wird. Man gewinnt aber nicht nur an der Zeit, da dieser Most weit eher sauer wird, als der Most von frischen Aepfeln, sondern auch am Maas, da Sie von einem Scheffel faulen Obste grade noch einmal so viel Saft erhalten, als von frischem. Die zurückgebliebenen Treber werden mit Kleie vermischt von dem Schwarzvieh mit Begierde gefressen; so wie wir die sämmtlichen Trester vom Cyder, Obstbrandwein, und Obsteßig auf diese Art haushälterisch an Mann bringen können. Vortheilhafter werden sie indes beym Cyder noch angewendet, wenn man nach folgender Vorschrift Eßig daraus machet. Nachdem sie ausgepresset wor=

worden, gießet man Waſſer darauf, läſſet ſie einige Tage ſtehen, und keltert ſie noch einmal. Den alſo gewonnenen Saft füllt man in ein Faß und gießet ſtatt eines Ferments ein Quart Cydermoſt, in welchem eine zerſchnittene Zwiebel geſotten worden, warm hinzu.

So wie überhaupt einige dem Obſteßige eine Stärkung durch hineingeworfenen ſpaniſchen Pfeffer oder Bertramwurzel zu verſchaffen glauben.

Aber noch einen ökonomiſchen Vortheil bey dem Obſteßig darf ich Ihnen nicht verſchweigen. Um dem Eßige den möglichſten Grad der Güte zu verſchaffen, ſeinen Geſchmack zart zu machen, und ſeine Farbe zu erhöhen, darf man ſich nur des Honigs bedienen. Sie dürfen aber zu dieſem Behuf nichts von Ihrem Vorrath aufwenden, ſondern nur die ausgepreßten Honigkuchen oder Roſen mit Obſtwein oder Eßig auswaſchen, durch ein Tuch oder Sieb ſeigen, und in das Faß ſchütten.

Aber, wenn denn nun trotz aller Vorſicht ein Faß Eßig verdürbe, und einen üblen Geruch bekäme, ſo eilen Sie ſchleunig zu Hülfe, ehe es auch im Geſchmack umſchlägt: Ziehen Sie unverzüglich den Eßig aus, bürſten und waſchen Sie das Faß ſo gut als möglich, und brennen ſelbiges, wenn es trocken iſt, mit Haberſtroh aus, und zuletzt brühen Sie es noch mit Waſſer, worinnen Sie Wachholderbeeren gethan. Dieſes letztere wiederhohlen Sie ſo oft bis das Faß völlig hergeſtellt iſt.

Ob wir gleich nun die meisten Gartenfrüchte zu benutzen gelernt haben, so bleiben uns doch noch einige im Obstgarten übrig. Die Schaalenfrüchte, so wie alle Arten von Beeren sollen im künftigen Sommer noch der Gegenstand unserer Unterhaltung seyn; der böse Winter jagt uns früher als ich glaubte aus dem Garten, und läßt uns nicht Zeit, diese Früchte mit ihrem reichhaltigen Nutzen abzuhandeln. Doch es schadet nicht, so wütend der rauhe Nord um unsere Fenster saust, und das belaubte Heer von Bäumen entblättert, deren Früchte uns so viel Vergnügen und Vortheil verschaffen, so wird er doch wieder in 5 bis 6 Monathen weichen müssen. Wir wollen uns also nicht weiter um ihn bekümmern, sondern die Früchte, welche wir eingesammelt, und auf so mannigfaltige Art zu unserm Genusse zubereitet haben, beym warmen Ofen verzehren, und dann beym wiederkehrenden Frühlinge, voller Kräfte und neuem Vergnügen wieder dem Garten zuwandeln, um das dies Jahr übriggebliebene vollends nachzuholen.

Leben Sie also wohl, meine Beste, und denken Sie bey jeder Gartenfrucht, die Sie genießen werden mit Liebe und Wohlwollen an

Ihre

Sie ewigliebende Freundin

G.

Inhalt.

Inhalt.

Steinobst.

Kirschen.

Brandwein aus Vogelkirschen	Seite	5
Suppe	: :	7
Kalte Schale	: :	8
Sauce	: : :	9
Geschmorte	: :	10
Klösse	: : :	11

Sem=

Inhalt.

Semmel : : Seite 11

Traube : : 12

Ausgebackene : : 13

Koch : : 13

Schnee oder Auflauf : : 14

Gebackene Creme : : 14

Mus : : : 15

Sulze : : : 16

Kuchen : : 16

Torte : : : 18

Eingemachte : : 22

Eingemachte Glaskirschen : 25

Faßkirschen : : 28

Eingemachtes Kirschfleisch : 28

Dergleichen als Mus : 29

Mit Eßig eingemacht : 30

Mit Brandwein eingemacht : 31

Trocken eingemacht : : 32

Eingekleidete : : : 33

Weiß

Inhalt.

Weiß überzuckerte . . . Seite 34

Mit Streuzucker . . . 34

Wie mit feinem Drath überzuckert . . . 35

Zusammen gebundene . . . 35

Braungesottene . . . 36

Saft . . . 36

Syrup . . . 38

Compote . . . 38

Conserve . . . 39

Marmelade . . . 39

Pasten . . . 40

Clarequets . . . 40

Gelee . . . 41

Gefrornes . . . 42

Marzipan . . . 43

Wasser . . . 44

Extrackt . . . 46

Wein . . . 46

Ratafia . . . 49

Hypo-

Hypothecke ꞉ Seite 52
Marasquin ꞉ ꞉ 52
Meth ꞉ ꞉ 53
Eßig ꞉ ꞉ 54
Aufzubewahren ꞉ ꞉ 54

Aprikosen.

Unreife ꞊ ꞊ 60
Eingemacht ꞉ ꞉ 60
Trocken eingemacht ꞉ ꞉ 63
Kandirte ꞉ ꞉ 63
In Brandwein eingelegt ꞉ 63
Brau gesottene ꞉ ꞉ 64
Marmelade ꞉ ꞉ 65
Reife ꞊ ꞊ 65
Suppe ꞉ ꞉ 65
Koch ꞉ ꞉ 65
Gedämpfte ꞉ ꞉ 66

Ge꞉

Inhalt.

Gefüllte	Seite 67
Salse	67
Torte	67
Auflauf oder Schnee	68
Compote oder Gestoffte	69
Eingemachte	70
Eingemachtes von Gerösteten	72
Trocken eingemachte	73
Eingekleidete	74
Saft	75
Conserve	77
Marmelade	77
Pasten	78
Makarons	79
Genuesisches Blumenwerk	79
Zuckerkörner	80
Gefrornes	80
Canelons	81
Gefrornes in Gestalt der Aprikosen	81

Ma-

Ratafia	Seite 82
Ratafia von Aprikosenkernen	82
Wasser von Aprikosenkernen	83

Pflaumen.

Suppe	84
Koch	85
In Schmalz gebacken	86
Geschmorte	86
Brei oder Mus	87
Kuchen	87
Torte	88
Unreife Pflaumen einzumachen	89
Reife einzumachen	91
In Honig eingemacht	92
In Eßig eingelegt	94
In Pontak eingemacht	95
In Brandwein eingelegt	96

Inhalt.

Getrocknete und breit gedrückte Seite 97
Eingekleidete . . 97
Marmelade . . 98
Pasten . . 99
Clarequet . . 100
Gefrornes . . 100

Zwetschken . . 102

Prünellen . . 102
Ratafia von Pflaumenkernen 104

Pfirsichen.

Suppe . . 105
Gedämpfte . . 106
Sallat . . 106
Torte . . 107

Inhalt.

Striezel	Seite	108
Unreife grün einzumachen		108
Reife einzumachen		109
In Brandewein eingelegt		110
Trocken eingemacht		111
Braun bezuckerte		111
Candirte		112
Gestoffte		112
Geröstete und Gestoffte		112
Gestoffte aus Brandwein		113
Gestoffte a la Cloche		113
Conserve		114
Marmelade		114
Lattwerg		115
Pasten		115
Sulze		116
Gefrornes		117
Canelons		117
Pfirsichen von Eis		118

Ueber=

Ueberzogene Pfirsichkerne Seite 118
Persiko : : : 119
Ratafia : : 121
Milch : : : 121

Kornelkirschen.

Thee von Kornelkirschblättern 123
Oliven von Unreifen : 124
Reife eingemacht : 125

Muskochen von Obst = 126

Kernobst.

Aepfel.

Suppe : : : 132
Lerchen mit Aepfeln : 132
Tauben mit Aepfeln : 133

Inhalt.

Ochsenzungen mit Aepfeln Seite 133
Gänse mit Aepfeln . 133
Poupetons . . 133
Klösse . . . 134
Eierkuchen . . 135
Mehlspeise . . 136
Koch . . . 137
Gebratene . . 138
Gedämpfte . . 139
Gebackene Aepfelschnitten . 140
Gefüllte und gebackene . 141
Pommes en Robe - - 142
Pommes couverts - - 143
Pommes en surtout - 143
Pommes à la Bourdaloue - 144
Beignets de Pommes - - 145
Pommes en pain - - 145
Noch einige Mehlspeisen . 147
Würstchen . . 149

Aepfel wie Weintrauben Seite 150
Strauben 150
Striezel 150
Krapfen 151
Mus 151
Mus mit Sahne 152
Mus mit Eiern 153
Mus mit Quitten 153
Gebacken Mus 154
Aufgelaufnes Mus 154
Bubbert 155
Schnee oder Auflauf 155
Kreeme 156
Gelee oder Sülze 158
Sallat 160
Kuchen 161
Torten 164

Inhalt.

Einmachen	Seite 169
Trocken einmachen	171
Breit gedrückte	172
Glaßirte	173
Kandirte	174
Syrup	174
Durch einen Korb gemachten Syrup	175
Syrup im Marienbade	175
Purgierender Syrup	176
Compote	176
Marmelade	179
Pasten	179
Lachs mit Quitten	180
Lattwerg	180
Clarequets	181
Gelee	181
Gefrornes	183

Trank

Trank . . . Seite 183
Aufbewahrung . . . 184

Birnen.

Gekochte . . . 188
Pastete . . . 189
Gebackene . . . 189
Gefüllte . . . 190
Angeschlagene . . . 190
Klösse . . . 191
In der Asche gebratene . . . 192
Geschmorte . . . 192
Mus . . . 193
Kuchen . . . 194
Torte . . . 195
Einzumachen . . . 196

Trocken eingemachte	Seite	197
Eingemachte Muskatellerbirnen		197
Mit Honig eingemacht		198
In Brandwein eingelegt		198
Mit Senf eingemacht		199
Breit gedrückte als Feigen zugericht		200
Saft		200
Compot		201
Braun gesottene		202
Getrocknete		202
Marmelade		203
Pasten		204
Makarons oder Zelten		204
Gallert oder Gelee		205
Clarequets		205
Gefrornes		206

Quitten

Suppe : : Seite 208
Gekochte : : 209
Klösse : : : 210
Kochen : : : 210
Gedämpfte : : 210
Gefüllte : : 211
Gebackene : : : 212
Brey : : : 212
Sallat : : : 213
Schnee oder Schaum : : 214
Kuchen : : : 216
Torte : : : 217
Bisquit : : 218
Plätzchen : : 219
Hippen : : 219
Striezel : : : 219

Inhalt.

Zeltchen	Seite	220
Fülle in Krapfen		222
Blum= oder Laubwerk		223
Brod		223
Käse		224
Eingemachte		225
Mit Honig eingemacht		227
Eßigquitten		228
Trocken eingemacht		228
Saft		230
Elixier		231
Lattwerg		232
Lachs		233
Speck		234
Morselle		235
Compote		236
Marmelade		236

Pa=

Pasten . . . Seite 237
Gallert . . . 238
Clarequets . . . 238
Gefrornes . . . 238
Wein . . . 239
Ratafia . . . 240
Weineßig . . . 240
Körner von den Quitten . . . 240
Lange zu erhalten . . . 241
Abzutrocknen . . . 242

Mispeln.

Suppe . . . 243
Eingemachte . . . 243
Braun gesottene . . . 244
Marmelade . . . 244

Inhalt.

Abwartung des Lagerobstes : Seite 246

Backen und Dörren des Obstes : 258

Cyder oder Obstwein : 272

Obstbrandwein : : 287

Obsteßig : : : 292

X XI.90
XX VIII.91

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Gürnth, Christine Dorothea, 1749-1813

Gartenökonomie für Frauenzimmer Oder Anweisung die Produkte des Blumen- Küchen- und Obstgartens in der Haushaltung aufs mannigfaltigste zu benutzen

Bd.: 3

Züllichau 1793

Oecon. 664-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295385-2
VD18 80321062-900